Y.xx.63

31729/B

Robert Earl of Holderneſſe.

Digitized by the Internet Archive
in 2019 with funding from
Wellcome Library

https://archive.org/details/b30526644_0001

Boiüs pinxit — *C. Mathey Sculp.*

62935

NOUVEAU VOYAGE AUX ISLES DE L'AMERIQUE.

CONTENANT

L'HISTOIRE NATURELLE DE CES PAYS, l'Origine, les Mœurs, la Religion & le Gouvernement des Habitans anciens & modernes.

Les Guerres & les Evenemens singuliers qui y sont arrivez pendant le séjour que l'Auteur y a fait.

Par le R. P. LABAT, *de l'Ordre des Freres Prêcheurs.*

Nouvelle Edition augmentée considérablement, & enrichie de Figures en Tailles-douces.

TOME PREMIER.

A PARIS, AU PALAIS,

Chez THEODORE LE GRAS, au troisiéme Pillier de la Grand-Salle, à L. couronnée.

M. DCC. XLII.

Avec Approbation & Privilege du Roy.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

PRE'FACE

De la premiere Edition.

LEs Mémoires que je donne au Public, ne ſont autre choſe que la Relation & le Journal du voyage & du ſéjour que j'ai fait aux Iſles de l'Amérique pendant environ douze années. Les differens emplois que j'y ai eus, ont ſecondé mon inclination naturelle, & m'ont acquis une connoiſſance très-étenduë & très-particuliere de tous ces Païs. On le verra par le détail dans lequel je ſuis entré, tant des Arbres, des Plantes, des Fruits, des Animaux, que des Manufactures qui y ſont établies & qu'on y pourroit établir. J'ai traité aſſez amplement des établiſſemens des Colonies qui

y ſont à préſent, des Guerres qu'elles ont eu à ſoutenir contre les Naturels du Païs & contre les Etrangers qui les ont attaquées ; de l'origine des Sauvages, de leur Religion & de leurs Coûtumes : & je me flatte qu'on ſera content de la maniere dont je fais connoître un Païs que bien des perſonnes ont vû, que peu ont bien connu, & qu'aucun n'a encore décrit parfaitement, quoique bien des gens ſe ſoient mêlez de l'entreprendre.

Je ne me flate pourtant pas de n'avoir rien laiſſé à dire à ceux qui écriront après moi, il y auroit de la témerité ; & comme j'ai parlé d'une infinité de choſes que ceux qui m'ont précedé, avoient ignorées, ou négligées, on peut eſpérer que ceux qui me ſuivront, recuëilleront ce qui m'aura échapé, & acheveront de donner ce qui manque peut-être encore pour avoir une con-

noissance sûre, entiere, & parfaite d'un Païs qui mérite beaucoup mieux qu'une infinité d'autres, d'être bien connu & décrit avec exactitude.

Mon Confrere le P. du Tertre, a été le premier de nos François qui a fait connoître les Isles de l'Amérique. Son Ouvrage étoit admirable dans le temps qu'il l'a écrit. Mais comme nos Colonies étoient si nouvelles, qu'elles n'étoient pas entierement formées, ni les Païs qu'elles commençoient d'habiter, connus & découverts, il n'a rempli la plus grande partie de ses quatre volumes *in*-4°. imprimez à Paris en 1658. que des différens qu'il y a eu entre les Compagnies qui ont commencé les premiers établissemens, les Seigneurs proprietaires qui leur ont succedé, & les Officiers que le Roi a envoyez pour gouverner les Isles après les avoir retirées des mains des Seigneurs

qui en étoient proprietaires. Son exactitude ſur ce point ne peut être plus grande : il a ramaſſé quantité de piéces auſſi néceſſaires à ceux qu'elles regardoient, que peu intereſſantes aux Lecteurs d'à préſent, mais il a parlé fort ſuperficiellement des productions de la nature, & de ce qui fait aujourd'hui les richeſſes du Païs. Il eſt vrai que la Fabrique du Sucre y étoit encore ignorée, auſſi-bien que celle du Roucou : on n'avoit point encore cultivé le Cacao : le Gengembre, le Coton, & l'Indigo ne faiſoient que d'y paroître ; le Tabac étoit la ſeule marchandiſe à laquelle on s'appliquoit. Auſſi eſt-ce celle que le P. du Tertre a décrite plus exactement. Mais comme il s'en faut bien qu'il n'ait tout vû par lui-même, il a écrit bien des choſes ſur le rapport d'autrui, & s'eſt trompé dan s celles-là.

Le ſieur Biet, Prêtre, qui a

pris la peine de nous donner l'Hiſtoire de ſon Voyage à Cayenne ſous le nom d'*Hiſtoire de la France Equinoxiale*, in-4°. imprimé à Paris en 1664. n'a point du tout rempli l'idée qu'on pouvoit avoir de ſon Ouvrage par le titre qu'il lui a donné. Il fait connoître qu'il n'avoit rien vû à Cayenne, encore moins à la Martinique où il ne mit pas pied à terre, & qu'il n'a employé le peu qu'il a demeuré malade à la Guadeloupe, qu'à écouter les calomnies dont certaines perſonnes étoient bien aiſes qu'il remplît l'Ouvrage qu'il méditoit, afin de les faire débiter en France, & qu'on y ajoûtât foi, patce qu'elles venoient d'un homme que ſon caractere rendoit reſpectable.

Le Miniſtre Rochefort, qui n'a jamais vû les Iſles de l'Amérique que par les yeux d'autrui, n'a pas laiſſé d'en écrire l'Hiſtoire *in*-4°. imprimée en Hollande

en 16.... qui ſeroit aſſez ſupportable, puiſqu'il a copié le P. du Tertre ; mais il a entiérement gâté ſa narration par ſes deſcriptions tout-à-fait éloignées de la verité, dans la vûë de rendre les choſes plus agréables, & de mieux cacher ſon larcin.

Le Voyage de M. de la Barre Lieutenant Général des Iſles, imprimé à Paris *in*-12. en 16... eſt plutôt un Factum contre M. de Clodoré, Gouverneur de la Martinique, qu'une Relation exacte & ſincere de ce qui s'y eſt paſſé ; & ſi j'étois d'humeur à prendre parti dans ces vieilles querelles, j'ai entre les mains des Notes que M. de Clodoré a écrites ſur le quatriéme Tome du P. du Tertre, par leſquelles il répond très-bien & très-vivement à ce que M. de la Barre avoit avancé dans ſa Relation.

Nous avons encore quantité de gens qui paſſant par nos Iſles ſans

preſque y mettre pied à terre, n'ont pas laiſſé d'en donner des deſcriptions. D'autres ont été plus loin : ils les ont décrites ſans les avoir vûës, & ont travaillé ſur des Mémoires ſi vieux, ſi peu exacts, pour ne pas dire quelque choſe de pis, qu'ils ont fait autant de chûtes que de pas, & débité autant de fauſſetez qu'ils ont écrit de lignes. C'eſt ce qu'on remarque dans tous ces Ecrivains qui voyagent ſans ſortir de leurs maiſons, ou qui veulent nous faire connoître à fond un Pays, dont à peine ils ont apperçû de loin quelque petite partie.

Le ſieur Durret qui vient de publier un Voyage de Marſeille à Lima, imprimé à Paris chez Coignard en 1720, *in*-12. ſe reconnoîtra aiſément dans ce tableau. Comme il eſt trop connu pour hazarder de dire qu'il a fait le voyage en perſonne, il ſe cache ſous le nom du nommé Ba-

chelier, Chirurgien de Bourg en Breſſe, qu'il ſuppoſe avoir fait ce voyage en 1707. dans le Vaiſſeau *le S. Jean-Baptiſte* de Marſeille, commandé par le Sr Doublet, & à qui il veut qu'on ait l'obligation du fond de la Relation, ne ſe réſervant pour lui que la gloire d'en avoir adouci & poli le ſtile, & d'y avoir ajoûté des Notes qui doivent la faire regarder comme un Ouvrage tout nouveau, ſans pourtant que les Notes & les changemens qu'il y a faits, regardent les faits rapportez par l'Auteur, parce qu'il ſe feroit un ſcrupule de toucher au fond de ſa Relation.

Préface du Voïage de Marſeille à Lima, p. 9.

Il auroit été à ſouhaiter que lui ou Bachelier euſſent eu le ſcrupule de ne pas toucher à celle du P. Feüillée, Minime, Botaniſte & Aſtronome celébre, qui nous a donné le voyage qu'il a fait de Marſeille au Perou dans le même Vaiſſeau & la même an-

née, ou s'il ne pouvoit point faire autrement, le copier fidélement, & il ne seroit pas tombé dans une infinité de bévûës & de contradictions qu'on trouve à chaque ligne. Il devoit ne quitter jamais un si bon guide, & se contenter de nous donner en abregé le Voyage de ce Pere, dépoüillé de ses Observations Astronomiques, dont bien des gens ne sont pas capables, sans le gâter, comme il a fait, parce qu'il y a mis du sien. L'Auteur prétendu a trop de bonne foi, & seroit trop aisément convaincu de mensonge, s'il osoit avancer qu'il a pénetré dans le Mexique. Son voyage s'est terminé à Lima, & c'est de Lima qu'il est parti & qu'il est revenu en France à droiture, sans avoir touché aux Isles de l'Amérique, & encore moins à Madagascar, dont il ne laisse pas de nous donner une assez longue description (graces à M. de Fla-

Préface pag. 10.

Deuxiéme Partie, p. 153.

court, qu'il ne cite pas) qui vient à ſon Ouvrage auſſi à propos, que ce qu'il nous dit de l'Inquiſition & de l'Acte de Foi que ce Tribunal fit faire à Madrid pour la réjoüiſſance du Mariage de Charles II. avec Mademoiſelle d'Orleans. Mais M. Durret vouloit écrire & faire un gros Volume, & il falloit pour cela qu'il le farcît de tout ce qu'il avoit lû dans Herrera, dans Acoſta, dans la Vega, Dom Barthelemi de las Caſas, Mariana, Sandoval, Thomas Gage, Samſon, du Val, Robbe, le Maire, ſans oublier Antoine de Solis, & ſon Traducteur; ce qui ſelon lui n'empêche pas qu'on ne trouve dans ſon Ouvrage des choſes nouvelles qu'on ne trouve point dans les autres: & en cela il a raiſon, car on ne trouvera dans aucun Auteur de bon ſens, comme ſont ceux qu'il a citez, ni dans ceux » qu'il n'a garde de citer: Que

Deuxiéme Partie, p. 27.

Préface p. 12.

les Cocos pendent aux Arbres « P. 51.
comme de groſſes Perles, dont «
la coque qui n'a pas plus d'un «
pouce d'épaiſſeur, ne laiſſe pas «
de fournir de quoi raſſaſier «
deux perſonnes : Que les Cale- «
baſſes de Darien ſont peintes & «
fort eſtimées des Eſpagnols : « P. 53.
Que les Indiens ont une racine «
appellée *Caſſava*, qui reſſem- «
ble aſſez à des Panais ; mais «
qu'il y en a de deux eſpéces, «
une douce, & l'autre venimeu- «
ſe ; qu'ils ratiſſent la douce & la «
mangent de même que les Pata- «
tes ; & qu'à l'égard de la veni- «
meuſe, ils la preſſent ; & après «
en avoir fait ſortir le jus qui «
eſt fort dangereux, ils rapent « P. 58.
une partie de ce qui reſte, & « 59.
la réduiſent en poudre ; ils «
font une pâte de l'autre, qu'ils «
étendent ſur une pierre ſous la- «
quelle il y a du feu ; ils jettent «
enſuite de cette poudre ſur la «
pierre, qui venant à s'échauf- «

„ fer, cuit la pâte qui eſt ferme „ & brune : ils la pendent enſui- „ te ſur les maiſons & ſur les hayes „ pour la faire ſécher. On s'en „ ſert communément au lieu de „ pain à la Jamaïque & dans les „ autres Iſles Occidentales. Voilà aſſurément une deſcription toute nouvelle du Manioc & de la maniere de faire la Caſſave. Mais ce n'eſt encore rien. M. Durret a bien d'autres choſes nouvelles à nous dire ; par exemple, que quand on eſt arrivé aux petites Iſles qui ſont tout auprès du Port de l'Iſle de Cayenne qui eſt par les cinq degrez de Latitude Septentrionale, on eſt alors au Breſil, au lieu que tous les Géographes & tous les Pilotes du monde s'en étoient toujours crus alors éloignez de près de deux cens lieües vers le Nord, & de plus de quatre cens cinquante de la Ville de Saint Salvador, qui eſt par les treize & demi de Latitude Mé-

Deuxiéme Partie, p. 118.

ridionale. C'eſt pourtant ce voiſinage qui oblige notre Relateur d'y faire un tour. Il eſt vrai qu'il le fait bien plus vîte que le Courier le plus preſſé, & que quoiqu'il y ſéjourne quelque temps, il n'employe néanmoins que ſix jours dans tout ce voyage, c'eſt-à-dire, que depuis le 25. Février qu'ils partirent des Iſles de Cayenne juſqu'au 3. Mars qu'ils y revinrent moüiller, il eut le plaiſir de voir la Ville de Saint Salvador & ſes environs, d'en examiner les Fortifications, les Places, les Maiſons, les Egliſes & les Couvents, de faire inventaire de leurs meubles, de ſupputer les ſommes qu'on a dépenſées pour les bâtir, de s'informer des Mœurs & des Coûtumes des Habitans, de leurs Richeſſes, de leur Commerce, de leur Gouvernement, de leur Police, de leur maniere de faire la Cuiſine, du prix des denrées, juſqu'à celui des Oignons, de

P. 118.

P. 137.

connoître les Plantes, les Arbres, les Fruits, les Animaux, les Simples, les Manufactures, les Naturels du Païs, & bien d'autres choſes qui dans un autre demanderoient un temps infini pour s'en informer. Mais peut-être croira-t-on que j'exagere : il faut convaincre le Lecteur de ma ſincerité, & d'ailleurs il eſt à propos de lui faire remarquer la délicateſſe, la netteté & le tour aiſé des deſcriptions de M. Durret, car en cela & en diligence pour les voyages, on peut dire qu'il eſt incomparable : je ne connois que le Sr Gemelli Cureri qui en approche. On en jugera par ces échantillons.

P. 119. „: On voit encore, dit M. Dur-
„ret, un autre fruit nommé
„ *Margoviaſſo*, & il y en a une
„ grande abondance. Il eſt gros
„ comme une poire de Bon-cré-
„ tien, & plein d'une eſpéce de
„ mortier & de pepins. Les Por-
„ tugais le mangent avec délice,

mais les François le trouvent " trop amer. "

Nous y mangions des noix de " P. 120.
Cocos, & nous en bûvions le "
lait avec plaiſir. Mais un jour "
quelques-uns de nos gens ayant "
envie de ſe réjoüir, abattirent "
une grande quantité de ces Ar- "
bres, ils en cuëillirent le fruit, "
& en tirerent plus de quatre- "
vingt pintes de lait. Enſuite "
s'étant aſſis ſur la terre, ils bû- "
rent une ſi grande quantité de "
cette liqueur, qu'ils en furent "
fort incommodez : ce n'eſt pas "
qu'elle enyvre, car bien loin de "
leur monter à la tête & de les "
échauffer, elle leur glaça & "
leur engourdit ſi fort les nerfs, "
qu'ils ne pouvoient marcher, "
ni même ſe tenir debout. Il fal- "
lut que ceux qui n'avoient pas "
été de la fête, les portaſſent à "
bord, où cet engourdiſſe- "
ment leur dura quatre ou "
cinq jours, ſans pouvoir agir "

„ en aucune maniere.

Voyage de Vvafer, p. 286. Qu'on ſe garde bien de révoquer ce fait en doute; car la même choſe eſt arrivée à un de nos Avanturiers dont les Voyages ſont imprimez bien des années avant celui de Marſeille à Lima : & ce qui prouve la verité de l'avanture, c'eſt qu'ils ſont rapportez tous deux d'une maniere ſi uniforme, qu'il n'y a pas une virgule dans l'un plus que dans l'autre.

» On voit dans le Breſil quan-
» tité d'Animaux qu'on y nomme
» des *Ents*. Ils ſont de la hauteur
» d'un Aſne, & ont autant de
» chair que le plus gros Bœuf.
» Il y a encore quantité de Co-
P. 121. » chons privez & ſauvages. Enfin
» il y a une ſi grande quantité de
» Beſtiaux, que la viande n'y
» revient qu'à un ſol la livre. Ils
» ont des Rats que l'on rôtit, &
» que l'on mange à la ſauce dou-
» ce : ils ſont roux comme des

Ecureüils, & ont le goût de « Lapin. «

Il y a quelques mines d'Or, « P. 125. beaucoup plus d'Argent, du « Safran, de la Lacque, du Ta- « bac, de l'Ambre gris, quelques « mines de Jaſpe & de Criſtal « blanc & rougeâtre, avec une « très-grande quantité de ſucre : « les machines avec leſquelles on « le prépare, & qu'ils appellent « *Engins*, ſont d'un très-grand « prix ; & entre les Sucres qu'il « y a, celui de Candi ou Canti, « dont on fait tant d'eſtime, tire « ſon nom de Canton, & non « pas de ſa candeur ou blancheur, « non plus que de l'Iſle de Can- « die, comme on l'a crû. «

C'eſt dommage que M. Durret ne s'eſt pas étendu davantage ſur la fabrique du Sucre, il nous auroit ſans doute appris quelque choſe de nouveau, dont nos Inſulaires lui auroient obligation, auſſi-bien que ceux qui mangent

du Sucre Candi ſans ſçavoir l'étimologie de ſon nom, que les ignorans, ſelon M. Durret, croyoient venir de l'Iſle de Candie dans la Méditerranée, au lieu qu'il vient de Canton dans la Chine. Je ſouhaite qu'on n'aille pas croire que M. Durret a pris la Chine pour le Breſil; car juſqu'à préſent les Portugais n'ont trouvé dans le Breſil ni Lacque, ni mines de Jaſpe, ni de Criſtal blanc & rougeâtre. Il faut eſpérer que dans une autre Edition il mettra plus d'ordre à ſes collections. Mais avançons.

P. 126. » L'Huile de Capahu & le » Baume viennent de Spiritu » Sancto. On les tire de certains » Arbres où les bêtes ſauvages » vont ſe guérir de leurs bleſſu- » res à force de ſe frotter contre » l'écorce, car pour peu qu'elles » en enlevent, ces liqueurs en » ſortent, & font un effet d'au- » tant plus admirable, qu'elles

ne ſont point falſifiées comme « celles que nous avons en Euro- « pe, & que débitent ces Char- « latans qui courent de Ville en « Ville. «

La charité m'oblige d'avertir M. Durret que le Baume & Huile de Capahu ſont la même choſe, & qu'il y a un autre Arbre que les bêtes, & ſur tout les Cochons marons, entament avec leurs défenſes lorſqu'ils ſont bleſſez, d'où il ſort une liqueur épaiſſe qui les guérit, qu'on appelle *Baume à Cochon.* Puiſque cet Auteur ou ces Auteurs n'ont pas jugé à propos d'en dire davantage ſur cet article, quoiqu'il me ſemble qu'ils y fuſſent obligez, je me charge de ce ſoin.

Mais je ne ſçai ſi les Fleuriſtes P. 127. lui paſſeront auſſi aiſément que moi la deſcription qu'il fait des Roſes à feüille de Guimauve, & des Roſes d'Inde. Ma profeſſion m'engage à paſſer légerement ſur

les défauts de mon prochain; mais qu'il corrige au plutôt ſa deſcription, car tous les Fleuriſtes ne ſont pas ſi faciles que moi, à moins
P. 128. qu'il ne leur donne un Dictionnaire des ſoixantes différentes Langues qui ſont en uſage chez les Naturels du Breſil. Je n'ai garde de m'inſcrire en faux contre la deſcription abregée qu'il fait de la Ville de Saint Salvador, M. Fraiſier en eſt un trop bon garant; mais il ne devoit pas l'abandonner, comme il a fait le Pere Feüillée, & ſur tout quand il appelle *Palanquin* ce qu'on appelle au Breſil *Hamac* ou *Serpentin*. Il n'a qu'à voir l'Hiſtoire de l'Etabliſſement de la Compagnie des Indes Orientales, ou celle de Tavernier, pour apprendre ce que c'eſt qu'un Palanquin, & voir la Relation du Voyage à la Mer du Sud de M. Fraiſier *in*-4°. imprimée à Paris en 1716. pag. 273. pour con-

noître un Hamac ou Serpentin du Breſil : il y trouvera une explication & une eſtampe qui l'en inſtruiront à fond. Cependant il eſt bon de rapporter ici ce qu'il en dit, car il faut réjoüir le Public en lui apprenant quelque nouveauté.

Les Eſclaves y ſont le tra- « P. 131.
vail des Chevaux, car ils tranſ- «
portent les marchandiſes d'un «
lieu à un autre, à cauſe de la «
difficulté des chemins qui ſont «
impraticables pour les voitu- «
res, & de la fâcheuſe ſituation «
de la Ville qui eſt haute & baſ- «
ſe. C'eſt auſſi pour cette raiſon «
qu'on s'y ſert communément «
de Palanquins. (Et en apoſ- «
tille. «)

C'eſt une eſpéce de Fauteüil «
couvert d'un Dais en brode- «
rie, plus ou moins riche, ſelon «
la qualité des perſonnes, & «
qui eſt porté par deux Négres «
avec un long bâton auquel il «

» eſt ſuſpendu par les deux bouts.
» Les gens de diſtinction ſe font
» porter dans cette machine à l'E-
» gliſe, dans leurs viſites, & lorſ-
» qu'ils vont en campagne.

Hé bien, n'ai-je pas eu raiſon de dire que M. Durret étoit un homme inimitable dans ſes deſcriptions ? Que peut-on dire de plus intelligible pour ſignifier un Hamac, que de le comparer à un Fauteüil ſuſpendu par les deux
P. 123. bouts ? On croira peut-être qu'il ſe trompe quand il dit que les oiſeaux ſont ſi familiers, & en ſi grande quantité, qu'ils venoient ſe repoſer ſur leurs têtes & ſur leurs bras ; de ſorte que ſans ſe fatiguer, ils les prenoient & les faiſoient rôtir.

C'eſt dommage que cet Auteur n'a pas lû Cirano de Bergerac, il n'auroit pas manqué de nous dire qu'on ſe ſert au Breſil tout comme dans l'Empire de la Lune, d'une compoſition qui tuë

plume & rôtit le Gibier tout à la fois.

Quoique M. Durret n'ait demeuré que dix-ſept jours à Cayenne, il n'a pas laiſſé de s'informer exactement du Païs, & il en fait part au Public avec ſon exactitude ordinaire. En voici une preuve. La Pomme d'Acajou, dit « cet Auteur, eſt groſſe, longue, & d'un rouge jaune, elle « eſt acre. & on la mange ordi- « nairement cuite. Au bout de « P. 140. cette Pomme il y a une petite « Noix verte qui a le goût de « l'Aveline & la figure d'un ro- « gnon de Mouton. Ce fruit croît « ſur un Arbre haut & rond, qui « reſſemble à un Châtaignier. Sa « feüille eſt de la figure & de la « couleur de celle de Laurier : le « bois eſt très-beau & propre à « faire des Meubles & des Piro- « gues de quarante à cinquante « pieds de long.

Je ſuis fâché de ne pouvoir paſ-

ſer cette bévûë à M. Durret : mais il doit ſçavoir que l'Acajou qui porte le fruit dont il parle, n'eſt pas propre à faire des Meubles, & beaucoup moins à faire des Pirogues de cinquante pieds de long. On ſe ſert pour ces ouvrages d'un Arbre qui porte le même nom, mais qui ne produit point de Pommes, & dont le bois, l'écorce & la feüille ſont tout-à-fait différens de celui qui porte du fruit. M. Durret fait ſes voyages avec tant de diligence & de facilité, qu'il pourra ſans peine s'aſſûrer de la verité de ce que je dis, en allant juſques à Cayenne, ou aux Iſles de l'Amérique, qui, ſelon lui, en ſont très-voiſines. Il pourra en même-temps voir faire la Caſſave, & corriger ce qu'il en a dit dans les deux endroits où il en a parlé ; & encore ce qu'il rapporte des Peres Jéſuites touchant leurs Miſſions chez les Sauvages. Car il

leur

leur fait dire qu'ils faiſoient de petits voyages dans les Iſles qu'habitent les Indiens, & qu'un « d'eux étant allé un jour à la « Martinique, il trouva moyen « d'emmener un jeune enfant âgé « de ſept ans, qui paroiſſoit avoir « toutes les envies du monde d'em- « braſſer le Chriſtianiſme, il l'en- « voya en France dans un de « leurs Couvents, où l'on n'épar- « gna rien pour ſon éducation, « ſoit par rapport à la Religion, « ſoit par rapport aux Sciences, &c. «

Ne ſemble-il pas à entendre parler M. Durret, que la Martinique ſoit auſſi voiſine de Cayenne, que l'Iſle du Connétable ou de l'Enfant perdu, & qu'on y va en ſe promenant, comme de Paris à Saint Cloud. Or M. Durret doit ſçavoir 1°. Que la Martinique eſt trop éloignée de Cayenne pour qu'on y vienne faire des Miſſions, comme on les peut faire aux environs de cette derniere

Iſle. 2°. Que les Jéſuites étoient établis à la Martinique plus de trente ans avant qu'aucun de leur Compagnie ſongeât à s'établir à Cayenne. 3°. Que le petit Sauvage n'a pas été conduit en France par les Jéſuites, mais par les Jacobins. 4°. Que la Martini-
P. 150. que n'a jamais été habitée par les François & les Anglois, c'eſt Saint Chriſtophle. 5°. Que M. de Phelippeaux n'étoit point Gouverneur de la Martinique, mais Gouverneur Général des Iſles & Terre-Ferme de l'Amérique Françoiſe, ayant ſous ſes ordres les Gouverneurs particuliers de la Martinique, de la Guadeloupe, & autres Iſles. 6°. Que l'affaire & l'entrepriſe du maſſacre des Sauvages ſe paſſa à S. Chriſtophle, & non à la Martinique. 7°. Que le Conſeil Souverain qui réſide à la Martinique n'a ſous ſa Juriſdiction que l'Iſle de la Grenade : les Iſles de Saint Chriſto-

phle, de la Guadeloupe & Saint Domingue ont des Conſeils Souverains pour juger les appels de leurs Juges particuliers, & ſont indépendans les uns des autres. P. 151.

8°. Que les Caſtors, ſuppoſé qu'il s'en trouve dans le Perou, ont du poil, & non pas de la laine. Premiere Partie, p. 194.

9°. Que l'on ne mange point l'écorce du Cacao, & que le beure qu'on en peut faire, n'a jamais été employé pour guérir des bleſſures, mais pour d'autres uſages, dont M. de Cailus & moi avons eu ſoin d'inſtruire le Public.

10°. Que la premiere Compagnie qui ſe fit en France pour les Iſles de l'Amérique, fut en 1626. & non pas en 1621. II. Partie, p. 157.

En voilà aſſez pour le préſent. Je prie M. Durret d'agréer que je remette le reſte des remarques que j'ai faites ſur ſon Livre, à une autre occaſion où j'aurai plus de tems à lui faire voir que je l'ai lû avec attention : mais je ſuis gêné ici dans

les bornes d'une Préface qui ne me permet pas de l'avertir, comme j'ai fait, & comme je ferai de tout le reſte qui me paroîtra digne d'être remarqué pour être corrigé. Il verra, s'il lit mes Mémoires, que j'en ai uſé de même façon avec bien d'autres Auteurs. J'ai pris la liberté de leur faire remarquer, & de corriger les erreurs que j'ai trouvées dans leurs Ouvrages, & j'ai tâché en le faiſant, de garder toute la modération d'un homme qui n'a d'autre vûë que de faire connoître la verité, & qui reprend les défauts des Ouvrages, ſans toucher aux Auteurs, pour leſquels il a une eſtime très-ſincere; qui ſouhaite qu'on reprenne ceux dans leſquels il peut être tombé, promettant de les corriger avec exactitude, & de pardonner même par avance les manieres vives dont on pourroit aſſaiſonner les corrections que l'on lui pourroit faire.

Quelques perſonnes de conſidération avoient ſouhaitté que je gardaſſe un ordre plus méthodique dans ma narration, & que je rangeaſſe les choſes de maniere que chaque eſpéce ſe trouvât ſous ſon genre. Elles avoient leurs raiſons pour le deſirer, & moi j'ai eu les miennes pour ne les pas ſatisfaire. Outre que cette maniere dogmatique n'eſt point du tout de mon goût, il auroit fallu interrompre le fil de mon Journal à tous momens, & faire des parentéſes aſſez longues pour ennuyer le Lecteur & moi auſſi. J'ai donc mieux aimé ſuivre mon Journal, & écrire les choſes à meſure que je les ai vûës, appriſes, ou pratiquées; & comme entre toutes les choſes dont j'ai parlé, il y en a qui demandoient une explication longue & un ample détail, j'ai crû pouvoir m'éloigner un peu de la régle que je m'étois preſcrite, & les mettre à la tête ou à la fin des

Tomes, afin que le Lecteur pût les paſſer, s'il vouloit continuer la lecture du Journal, ſauf à lui à y retourner, s'il le jugeoit à propos.

J'ai parlé de quelques Familles conſidérables établies dans nos Iſles, & j'aurois rendu la même juſtice à beaucoup d'autres, ſi j'avois été informé plus amplement de leur origine, & des ſervices qu'elles ont rendus au Prince & à la Patrie : mais ce que j'en ſçavois par moi-même ne m'ayant pas paru ſuffiſant pour leur rendre tout ce qui leur eſt dû, j'attendrai qu'elles m'envoyent des Mémoires que je ne manquerai pas d'employer, ſi je les trouve conformes à ceux que j'ai déja par devers moi, & aux lumieres qu'un auſſi long ſéjour que celui que j'ai fait aux Iſles, m'a données.

PRE'FACE DE L'AUTEUR

Sur cette nouvelle Edition.

MEs occupations m'ont empêché de donner plutôt au Public cette nouvelle Edition, quoiqu'il la demandât avec empreſſement depuis long-tems. Les Libraires de Paris en avoient tiré deux mille Exemplaires, & ceux de Hollande autant; c'étoit beaucoup, & je ne croyois pas que cela dût être débité en auſſi peu de tems qu'il l'a été. On ne perdra rien pour avoir attendu. J'ai revû avec ſoin tout mon Ouvrage, je l'ai augmenté conſidérablement. On y trouvera tout ce qui peut contenter la curioſité de ceux qui veulent connoître les Colonies Françoiſes de nos Iſles

depuis leur commencement juſqu'à préſent. On y trouvera la ſuite des Gouverneurs Généraux, des Intendans, des Gouverneurs particuliers, l'érection des Cours ſupérieures, des Juſtices ſubalternes, des Juges & de tous les Officiers de Juſtice & de Guerre, & les événemens les plus remarquables de tous ces tems.

J'ai éclairci quelques endroits qu'on m'a marqué en avoir beſoin, & j'ai donné dans un plus grand détail bien des choſes qui m'ont paru trop abregées, & beaucoup d'autres que je n'avois qu'effleurées pour ainſi dire.

Quoique j'euſſe donné aſſez au long un Traité du Sucre, j'ai crû y devoir ajoûter les nouvelles découvertes qu'on a fait, & les nouvelles lumieres que j'ai eûs depuis ma premiere Edition. J'y ai ajoûté les nouveaux Fourneaux des Sucreries que les Anglois ont inventez, & dont on ſe ſert à préſent

dans nos Iſles avec d'autant plus de ſuccès qu'ils épargnent une quantité conſidérable de bois qui eſt à préſent très-rare dans le païs.

On trouvera encore un Traité complet de la culture du Caffé avec des Remarques intéreſſantes ſur ce ſimple, qui dédommagera les habitans de la perte de leurs Cacoyers, puiſque le Roi leur en a permis l'entrée & le débit en France, en payant des droits d'entrées très-modiques. C'eſt le moyen d'augmenter les richeſſes du Royaume, qui répanduës ſur tous les Particuliers, ſont des reſſources infinies & toujours prêtes pour les beſoins de l'Etat. Je parlerai de quelques Manufactures que l'on pourroit mettre ſur pied, ce qui ſeroit d'une grande utilité.

Quelques perſonnes ſe ſont plaintes de ce que j'ai parlé de leur origine, comme ſi j'avois eu deſſein de les faire mépriſer par

cet endroit. Je n'en ai jamais eu la penſée. J'ai crû au contraire leur faire honneur, & c'en eſt un très-réel & très-veritable, d'être parvenus par leur application & leurs talens, à s'élever dans le monde aux Charges les plus reſpectables, & à la Nobleſſe même que le Roi, toujours juſte, leur a accordée comme une récompenſe de leurs ſervices & de leur fidelité. J'ai crû qu'en propoſant leur exemple j'exciterois les autres à les imiter. Heureux ſi je puis réuſſir dans mon projet; car il vaut mieux commencer ſa nobleſſe que de la finir. J'ai lieu d'eſpérer que tout le monde ſera content de cette nouvelle Edition.

APPROBATION DU R. P. JUMELET, *Professeur en Theologie de l'Ordre des FF. Prêcheurs.*

J'AI lû par l'ordre du Révérendissime Pere Général un Manuscrit qui a pour titre : *Mémoires du P. Jean-Baptiste Labat, Missionnaire de l'Ordre des FF. Prêcheurs aux Isles Françoises de l'Amérique, qui contient l'Histoire naturelle du Païs*, & j'ai eu du plaisir en le lisant. Il y a une infinité de choses très-curieuses : il y a même quelques faits très-surprenans. La simplicité de la narration & la probité de l'Auteur sont une preuve de la verité de ce qu'il raconte. Je n'y ai rien trouvé qui soit contraire à la Foi & aux bonnes mœurs. A Amiens le 19 Août 1719.

F. JACQUES JUMELET, *Professeur en Théologie, de l'Ordre des FF. Prêcheurs.*

APPROBATION DU R. P. JOUIN, *Professeur en Théologie, de l'Ordre des FF. Prêcheurs, & Régent.*

J'AI lû par l'ordre de notre très-Révérend Pere Provincial un Manuscrit qui a pour titre : *Mémoires du R. P.*

Jean-Baptiſte Labat, Miſſionnaire de l'Ordre des FF. Prêcheurs aux Iſles Françoiſes de l'Amérique, contenant l'Hiſtoire naturelle du Païs, &c. Je l'ai lû avec d'autant plus de plaiſir, qu'ayant vû moi même durant preſque huit années la plûpart des choſes dont il y eſt parlé, je les ai trouvé décrites avec une exactitude & avec une netteté qui ne laiſſe rien à ſouhaiter. L'Auteur entre dans des détails qui inſtruiront même ceux du Païs, & par ſon ſeul Livre on peut apprendre en Europe ce qu'il y a de plus intéreſſant pour nous à l'Amérique. Il ſera difficile d'en commencer la lecture ſans éprouver cette douce, quoiqu'avide curioſité, qui nous porte à pourſuivre. On n'y trouvera rien qui ſoit contraire à la Foi & aux bonnes mœurs. Donné à Paris dans notre Maiſon de ſaint Honoré ce 17 Août 1719.

F. NICOLAS JOUIN, *Profeſſeur en Théologie, de l'Ordre des FF. Prêcheurs, & Régent.*

APPROBATION DE M. HENRY BESNIER, *Docteur-Régent en Médecine en l'Université de Paris, & ancien Professeur de Botanique aux Ecoles de la Faculté.*

J'AI lû avec une attention singuliere *les Mémoires du R. P. Labat, Missionnaire de l'Ordre des FF. Prêcheurs aux Isles Françoises de l'Amérique.* Rien à mon avis n'est si utile aux Voyageurs, aux Habitans de ce Païs, aux Commerçans, & à ceux qui s'appliquent à l'étude de l'Histoire naturelle. Les Remarques judicieuses de l'Auteur sur ce qui concerne cette Partie du Monde, le style simple & concis de ces Mémoires attireront sans doute l'approbation de ceux qui ont connoissance du Païs, & donneront à d'autres l'envie d'en connoître la verité en faisant le même voyage. Rien n'est donc si nécessaire au Public que l'impression de cet Ouvrage. A Paris ce 4 Octobre 1719.

BESNIER.

APPROBATION DE M. l'Abbé RAGUET.

J'AI relû par l'ordre de Monſeigneur le Chancelier, *les Voyages du Réverend Pere Labat, de l'Ordre des Freres Prêcheurs, aux Iſles Françoiſes de l'Amérique*, & j'ai crû que la nouvelle Edition de ces Voyages pouvoit être permiſe. Fait à Paris ce vingt-ſixiéme Octobre 1737.

RAGUET.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la Grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amez & féaux Conſeillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maître des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conſeil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra, SALUT. Notre bien amé Jean-Baptiſte Deleſpine pere, l'un de nos Imprimeurs ordinaires & Libraire à Paris, ancien Adjoint de ſa Communauté, Nous ayant fait remontrer qu'il ſouhaitteroit continuer de réimprimer ou faire réimprimer & donner au Public l'*Hiſtoire Romaine des Peres Catrou & Rouillé*; *l'Hiſtoire de France & l'Abregé de cette Hiſtoire par le P. Daniel*; *les Souffrances de N. S. J. C. pendant ſa Paſſion par le P. Alleaume*; *le Cours de Chimie du ſieur Lhemery*; *l'Architecture Pratique du ſieur Bullet*; *l'Inſtruction de la Jeuneſſe*; *Entretiens doux & affectueux pour tous les jours de l'Avent*; *le Chrétien en ſolitude*; *la Méthode d'Oraiſon*; *Entretiens de dévotion ſur le ſaint Sacrement de l'Autel*; *la Manne*

du Deſert pour les perſonnes qui ſont en retraite ; la Dévotion du Calvaire ; Conſidérations Chrétiennes pour tous les jours de l'année ; Conſidérations ſur les principales actions du Chrétien ; la douce & ſainte Mort par le Pere Craſſet ; Méthode facile d'oraiſon réduite en pratique ; la maniere de ſe préparer à la Mort pendant la vie ; Retraite ſur les Myſteres de Notre Seigneur Jeſus-Chriſt ; Penſées ou Réflexions Chrétiennes pour tous les jours de l'année ; Retraites ſpirituelles pour les perſonnes Religieuſes ; Exercices interieurs pour honorer les Myſteres de Notre Seigneur ; Retraite ſelon l'eſprit & la méthode de S. Ignace ; l'Eſprit du Chriſtianiſme ; l'Amour de Notre Seigneur Jeſus-Chriſt par le P. Neveu ; le Livre de vie par le P. Bonnefons ; les Retraites Chrétiennes & Eccléſiaſtiques, avec les Prieres pendant la Meſſe & des Réflexions ſaintes pour tous les jours du mois, du ſieur Abbé Thiberge ; les Heures, l'Office tirés de l'Ecriture Sainte, & l'Office de la Pénitence de feu notre très-cher Couſin le Sieur Cardinal de Noailles ; les Exercices de la vie interieure du P. Gonnelieu ; Réflexions chrétiennes ſur les plus importantes véritez du ſalut ; Pratique pour ſe conſerver en

la préſence de Dieu ; Inſtructions familieres ſur l'Oraiſon mentale ; les Colloques du Calvaire ; Inſtructions chrétiennes en forme d'Examen du ſieur Courbon ; les Voyages en l'Amérique, Afrique, Italie & Eſpagne, la Relation de l'Ethiopie Occidentale, & les Mémoires du ſieur Darvieux par le P. Labat, s'il Nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de continuation de Privilege ſur ce néceſſaires ; offrant pour cet effet de les réimprimer ou faire réimprimer leſdits Livres ci-deſſus expliqués en bon papier & beaux caracteres, ſuivant la feüille imprimée & attachée pour modéle ſous le contre-ſcel des Préſentes. A ces cauſes, voulant traiter favorablement ledit Expoſant, & lui donner des marques de notre reconnoiſſance à procurer des Ouvrages auſſi utiles pour l'édification du Public, en lui donnant les moyens de nous les continuer, Nous lui avons permis & permettons par ceſdites Préſentes de réimprimer ou faire réimprimer leſdits Livres ci-deſſus expoſés en un ou pluſieurs volumes, conjointement ou ſéparément, & autant de fois que bon lui ſemblera, & de les vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le tems de quinze

années conſécutives, à compter du jour de l'expiration des précédens Privileges. Faiſons deffenſes à toutes ſortes de perſonnes de quelque qualité & condition qu'elles ſoient d'en introduire d'impreſſion étrangere dans aucun lieu de notre obéïſſance. Comme auſſi à tous Imprimeurs-Libraires & autres d'imprimer, faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire leſdits Livres ci-deſſus ſpécifiés en tout ni en partie, ni d'en faire aucuns extraits ſous quelque prétexte que ce ſoit, d'augmentation, correction, changement de titre ou autrement, ſans la permiſſion expreſſe & par écrit dudit Expoſant ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiſcation des Exemplaires contrefaits, de dix mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, l'autre tiers audit Expoſant, & de tous dépens dommages & intérêts; à la charge que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris dans trois mois de la datte d'icelles : que l'impreſſion de ces Livres ſera faite dans notre Royaume & non ailleurs, & que l'impétrant ſe confor-

mera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du dixiéme Avril mil ſept cens vingt-cinq. Et qu'avant que de les expoſer en vente les manuſcrits ou imprimés qui auront ſervis de copie à l'impreſſion deſdits Livres ſeront remis dans le même état où les Approbations y auront été données, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier le Sieur Dagueſſeau, Chancelier de France, Commandeur de nos Ordres; & qu'il en ſera enſuite remis deux Exemplaires de chacun dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier le Sieur Dagueſſeau, Chancelier de France, Commandeur de nos Ordres, le tout à peine de nullité des Préſentes : du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire joüir l'Expoſant, ou ſes ayant cauſe, pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie deſdites Préſentes qui ſera imprimée tout au long au commencement ou à la fin deſdits Livres ſoient tenuë pour dûëment ſignifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amez & féaux Conſeillers-

Secretaires, foi ſoit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huiſſier ou Sergent de faire pour l'exécution d'icelles tous actes requis & néceſſaires, ſans demander autre permiſſion, & nonobſtant clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires; car tel eſt notre plaiſir. Donné à Verſailles le vingt-huitiéme jour du mois de Mars, l'an de grace mil ſept cent trente-huit, & de notre Régne le vingt-troiſiéme.

Par le Roi en ſon Conſeil.

SAINSON.

Regiſtré ſur le Regiſtre X. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N° 13. fol. 12. conformément aux anciens Réglemens confirmés par celui du 28 Février 1723. A Paris, le 29 Mars 1738.

LANGLOIS, *Syndic.*

CESSION.

Je ſouſſigné Imprimeur & Libraire ordinaire du Roi, reconnois avoir cedé & tranſporté le préſent Privilege, ſeulement pour les Voyages d'Amérique & la Relation d'Afrique du P. Labat, à Mrs Cavelier, le Gras & de Nully, pour en joüir chacun ſelon leurs parts. Fait à Paris ce 29 Mars 1738.

DELESPINE

TABLE

DES CHAPITRES contenus en la premiere Partie.

CHAP. I. *L'Auteur s'engage dans les Missions des Isles Françoises de l'Amérique. Son départ de Paris, son arrivée à la Rochelle, & son embarquement.* 1

CHAP. II. *Départ de la Rochelle. Mort d'un des Missionnaires. La Flotte est séparée par une tempête. Baptême du Tropique. Un Vaisseau perd son gouvernail.* 22

CHAP. III. *Combat contre un Anglois. Arrivée à la Martinique,* 54

CHAP. IV. *Description du Fort Saint Pierre de la Martinique, & d'une partie de la Cabesterre,* 66

CHAP. V. *Description de l'Habitation des Freres Prêcheurs à la Cabesterre de la Martinique,* 110

CHAP. VI. *L'Auteur eſt envoyé deſſervir la Paroiſſe du Macouba. Deſcription de ce Quartier. Des Bêtes rouges, & des Chiques,* 134

CHAP. VII. *L'Auteur va confeſſer un Négre mordu par un Serpent,* 161

CHAP. VIII. *Voyage de l'Auteur au Fort Royal. Deſcription de la Ville & de la Forteresſe,* 193

CHAP. IX. *Priſe de deux Vaiſſeaux Anglois par les Flibuſtiers. Leur maniere de combattre, & le Traité qu'ils font pour leur courſe,* 216

CHAP. X. *Etat des Paroiſſes des Iſles, des Curez qui les deſſervent, & leurs droits,* 230

CHAP. XI. *Deſcription du Roucou, & de l'Indigo,* 252

CHAP. XII. *Des différentes eſpéces de Tortuës, & manieres de les prendre, de quelques autres Poiſſons,* 311

CHAP. XIII. *L'Auteur va demeurer dans ſa maiſon Curiale,* 333

CHAP. XIV. *Deſcription du Bourg de la Trinité, & des fruits appellez l'Abricot de Saint Domingue, & l'Avocat,* 344

CHAP. XV. *De la Vigne qui vient aux Iſles,* 361

CHAP. XVI. *Du Manioc,* 394

CHAP. XVII. *Des Boiſſons ordinaires des Iſles*, 412

CHAP. XVIII. *Des Scorpions, Serpens, Vers de Palmiſtes ; du bois à ennivrer, des différentes eſpéces de Palmiſtes, & de leurs Choux*, 428

Fin de la Table des Chapitres de la premiere Partie.

CARTE
Particuliere du Golphe de Mexique et des Antisles.
MER DE SUD
MER DE CALIFORNIE
MER VERMEIO
Californie Isle
NOUVEAU MEXIQUE
Les Apaches
Nouveau Mexique
Nouvelle Grenade
Socorre
R. de Nort
Quivira
Passaguates
Chichimeques
N. Biscaya
Cinaloa
Culiacan
Zacatecas
Panua
Chiametan
C. S. Lucas
Compostelle
C. de Corrintes
Xalisco
Purification
Mechoacan
Mexico
Tlascala
Guaxaca
Chiapa
Vera pax
Honduras
Valladolid
Nicaragua
Truxillo
Soconusco
Guevetran
S. Iago de Guatimala
Leon
Costarica
NOUVELLE ESPAGNE ou NOUVELLE ESPAGNE
MEXIQUE
Golfe de Mexique
B. du St Esprit
Isle Ste Rose
Fort de Pensacolle
Florida
Mabile R.
Apalachi
Capachi
Misisipi R.
NOUVELLE FRANCE
Lac Superieur
Lac de Puans
MER DOUCE
Hurons
Ontoria
Iroquois
Quebec
Tadousac
Saquenay
Canada
Richelieu
M. Royal
G. de St Laurens
Terre Neuve
Acadie
P. Royal
Nouvelle Angleterre
Plymue
N. Amsterdam
N. Pays Bas
Virginie
Chesapeack
Pomejoc
les Isles Bermudes
St Augustin
Canal de Bahama
les Martyrs
Isles Lucayes
Cuba
la Havane
C. de Cotocho
Iucatan
Merida
Jamaique
Seville
Espagnole
S. Domingue
Tortue
Port Ric
Isles Antisles
S. Christophle
Antigues
la Guadeloupe
la Dominique
la Martinique
S. Vincent
la Grenade
la Barbade
Tabac
Trinité
Carthagene
Panama
Ste Marte
Venezuela
Castille le N.
AMERIQUE MERIDIONALE
Caribane
MER DE NORT
Tropique du Cancer
Septentrion
Occident
Orient
Midi
J. Sornique Sculp.

ISLE DE LA MARTINIQUE a 14. degrez 30. min de Latit. Sept. et a 317. d. 10. min. de Longitude.

Riu Bourg et Paroisse de la basse Pointe
Riu Falaise
Riu Capot
Riu Rouge
Riu Bourg et Paroisse de la grande Ance
Riu du Lorain
Riu Macé
Bourg et Paroisse du Marigot
Fond et Riu du Charpentier
Le Pain de Sucre
Le fond S.t Jacques
Bourg et Paroisse de S.te Marie
Islet de la Haye ou des Peres
Pointe la Houssaye
Ance Sazevot
Islet S.t Aubin
Fond Riviere Salée
La Caravelle
Pointe de la Caravelle
Nord
Fort de la Trinité
Riu a Roche
Riu Paroisse et Bourg du Macouba
Quartier du Potiche et grande Riviere
Morne S.t Martin
Ance et Riviere de la Couleuvre
Chapelle de S.te Croix
La Perle
Montagne Pelée
Chemin de la Trinité
Cul de Sac et Bourg de la Trinité
Pointe a la Chaux
La Tartane
Ance du Buc
Le Precheur
Bourg et Paroisse du Precheur
Riu du petit Roy
Riu de la Marre
Fond de Canauville
Ance du Gallion
Riu du Gallion
Islets aux Perles
Riviere Blanche
Riu des Peres
Fort S.t Pierre
Riu du Fort S.t Pierre
Le Mouillage
Cul de Sac Robert
Pointe a la Rose
Cul de Sac des Roseaux
Ance et Riviere de la Touche
Ance aux Coeurs
Bourg et Paroisse du Carbet
Morne aux Coeurs
Cul de Sac Francois
Pointe du Vauclain
Fond Capot
Fond Gigaumont
Cap Enragé
Paroisse de la Case Pilote
Morne des Capucins
Cul de Sac Royal
Case des Navires
Pointe des Negres
Fort Royal
Islet aux Moines
Les trois Islets
Islet a Ramiers
Riviere Pilote
Cul de Sac Marin
Cap Ferré
Les trois Rivieres.
Grande et petite Ance d'Arlet
Petite Ance du Diamant
Grande Ance du Diamant
Le Diamant
Pointe du Macabou
Cul de Sac des Anglois
Ance aux Anglois
Grande Saline
Ances des Salines
Pointe des Salines

Paroisses des Jesuites
A.. Le fort S.t Pierre
B.. Le Prescheur
C.. Le Carbet
D.. La Case pilote
Paroisses des Jacobins
E.. Le Moüillage
F.. Le Macouba
G La basse pointe
H.. La grande Ance
I.. Le Marigot
K.. S.te Marie
L.. La Trinité
M.. Le Cul de Sac Robert
N.. Le Cul de sac François
O.. Le Vauclain
Paroisses des Capucins
P.. Le fort Royal
Q.. Le trou au chat
R.. Les Ances d'Arlet
S.. Le Diamant
T.. Le Cul de sac a Vache
V.. Le Lamentin
X.. Le Cul de sac Marin

Echelle de 4. Lieües
1. 2. 3. 4. Lieües.

MÉMOIRES DES NOUVEAUX VOYAGES FAITS AUX ISLES FRANCOISES DE L'AMERIQUE.

PREMIERE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

L'Auteur s'engage dans les Missions des Isles Françoises de l'Amérique. Son départ de Paris. Son arrivée à la Rochelle, & son embarquement.

UNE maladie contagieuse aïant emporté la plûpart des Missionnaires qui étoient aux Isles Françoises de l'Amérique, les Supérieurs des Ordres qui y sont établis, écrivirent des lettres circulaires en Fran-

ce, pour engager leurs Confreres à les venir secourir. Une de ces lettres m'étant tombée entre les mains, me pressa d'exécuter le dessein que j'avois formé depuis quelque-tems de me consacrer aux Missions, comme à un emploi qui convenoit tout-à-fait bien à ma profession. J'étois âgé de trente ans, dont j'en avois passé onze, partie dans le Couvent que nous avons à Paris dans la ruë S. Honoré duquel je suis Profés, & partie en Province, où j'avois prêché & enseigné la Philosophie & les Mathématiques. Je demandai les permissions nécessaires pour passer aux Isles, & on peut croire que je les obtins bien facilement; de sorte qu'après avoir pris quelque argent d'avance sur une pension que je m'étois réservée en faisant profession, je partis de Paris le cinquiéme Août 1693.

1693. Août le 5.

Je comptois avoir pour compagnons de voyage deux Religieux du même Couvent, que je devois défraïer jusqu'à la Rochelle (car le Commissaire des Missions se contentoit alors de donner la permission d'aller aux Isles sans s'embarasser de fournir ce qui étoit nécessaire pour y arriver.) Mais nos Supérieurs & nos amis communs firent tant d'efforts pour nous détourner de notre dessein, que mes deux

Compagnons se rendirent, & je me trouvai obligé de partir sans eux, accompagné seulement d'un homme qu'on avoit engagé pour trois ans au service de la Mission; c'étoit un homme de trente-huit ans, fort sage, & qui me servit pendant le voïage avec beaucoup de fidélité; il s'appelloit Guillaume Massonier. Je l'appellois simplement Maître Guillaume. J'aurai occasion de parler de lui plus d'une fois dans ces Mémoires. 1693. Août le 5.

Nous arrivâmes le sept à Orleans, nous en partîmes le huit, & arrivâmes le dix à Saumur sur les onze heures du soir.

Le P. Jullienne, mon compagnon d'étude & de religion, étoit alors chez un Gentilhomme de ses parens nommé M. du Tronchay à une lieuë de Saumur, où les Médecins l'avoient envoïé pour se remettre d'une assez longue maladie. Je l'envoïai avertir de mon arrivée, il vint aussi-tôt; & son parent m'envoïa des chevaux pour me rendre chez lui, où malgré tout ce que je pus dire, il me retint jusqu'au 21. que j'obtins enfin la permission de continuer mon voyage, comblé d'honnêteté de toute sa famille. Nous arrivâmes à la Rochelle le 24 Août sur les trois heures après midi. Je fus descendre au Couvent de mon Ordre, où j'appris que 21. 24.

le R. P. Imbert que j'avois connu très-
1693. particulierement pendant que je demeurois à Nancy, étoit Prieur. Cela me fit un sensible plaisir, parce que c'étoit un homme d'un vrai mérite, & de qui je pouvois attendre toutes sortes de civilitez. Les Religieux de sa Communauté étoient de très-honnêtes gens, avec lesquels je n'eus pas de peine à lier une amitié qui dureroit encore si la mort ne les avoit pas enlevez. J'ai reçû d'eux une infinité de bons offices, & de marques d'une sincere affection.

On me dit qu'un Marchand de Limoges résidant ordinairement à la Rochelle, étoit Commissionnaire de nos Missions. Je l'allai voir le lendemain, & lui consignai Maître Guillaume, afin qu'il pourvût à sa subsistance jusqu'à l'embarquement.

Je ne trouvai aucun Missionnaire dans le Couvent. J'appris seulement du sieur Boudor qui étoit ce Marchand Limosin, qu'il en attendoit plusieurs, & que le P. Jacques Gassot qui avoit été mon compagnon d'étude, s'étant ennuyé d'attendre l'embarquement, étoit allé faire un pélerinage à la sainte Baulme ; ce qui lui avoit fait perdre l'occasion d'une flotte qui étoit partie le 18 de ce même mois. Je me repentis de m'être arrêté si long-tems chez

M. du Tronchay ; car si j'avois continué 1693.
mon chemin, je serois arrivé assez à tems pour m'y embarquer ; mais il fallut prendre patience, & m'y accoûtumer de bonne heure.

Il y avoit au Couvent de la Rochelle un jeune Religieux du Couvent de Bannieres en Gascogne, nommé Hyacinthe Dastez, qui venoit d'être Aumônier d'un vaisseau de Roi ; il me pria de lui procurer une Obéïssance pour aller aux Missions. Sur les témoignages que les Religieux du Couvent me rendirent de ses bonnes mœurs, j'écrivis à Paris au Pere Commissaire, qui eut l'honnêteté de m'envoyer aussi-tôt la patente que je lui demandois.

Je reçûs le 29 un ballot où étoient mes écrits, mes instrumens de mathématique, une partie de mes livres & quelques hardes, avec des lettres que des personnes de considération écrivoient en ma faveur à M. le Comte de Blenac, Gouverneur Géneral des Isles, à M. le Commandeur de Guitaut Lieutenant géneral, à M. de Gabaret Gouverneur de la Martinique, à M. du Mets de Goimpy Intendant, & quelques autres. Il y en avoit aussi une pour M. Begon Intendant à Rochefort ; mais comme il étoit allé aux Eaux, je ne

1693. pûs la lui préſenter qu'à ſon retour, & pour lors je n'en avois plus beſoin.

Le 8 de Septembre il arriva quelques vaiſſeaux des Iſles, ſur l'un deſquels étoit le P. Jean Temple du Couvent de Niſmes. C'étoit un ancien Miſſionnaire qui s'en retournoit pour tâcher de ſe guérir d'une diſſenterie qu'il avoit depuis près de deux ans. Il nous dit bien des nouvelles des Iſles, & ſur tout le beſoin extrême qu'on y avoit de Religieux. Son mal diminua dès qu'il fut à terre, & il s'en trouva tellement libre au bout de 15 jours, qu'il ſe vit en état de retourner chez lui; il me donna ſes lettres pour l'Amérique, & quelques avis que j'ai ſuivis, & dont je lui ſuis obligé.

Le Dimanche 20. le P. Gaſſot arriva de ſon pélerinage de la ſainte Baulme. Il avoit rencontré à Bordeaux le P. Jean Jacques Romanet du Couvent de Limoges, qui avoit une Obéïſſance pour les Iſles; ils vinrent enſemble. Ce dernier avoit eu la précaution de ſe pourvoir d'un petit garçon pour ſervir ſa Meſſe. Ils étoient tous deux de fort bons ſujets.

Le Samedi 26. il arriva deux autres Miſſionnaires, le P. Joſeph Martelly du Couvent de Toulon, & le Pere Charles du Couvent ſaint Maximin. C'étoient

des gens de mérite, & bons prédicateurs. 1693.

Le lendemain il en parut un autre appellé du Homeel du Couvent de Coutances. Ses infirmitez habituelles nous firent connoître qu'il ne demeureroit pas longtems dans les Missions; en effet il fut renvoyé en France par le même vaisseau qui l'avoit porté aux Isles.

Le Mercredi 30. notre troupe fut augmentée de deux autres Missionnaires. L'un s'appelloit le P. Seré, & son compagnon le P. Eustache du May. Le premier étoit un homme de cinquante ans & plus, qui avoit déja été aux Isles. Il parut fâché de trouver tant de Missionnaires, & fit tous ses efforts pour nous persuader de retourner dans nos Couvens, en nous assurant que nous ne pouvions pas subsister aux Isles, où la misére étoit très-grande, & où il n'y avoit pas assez de Paroisses pour nous occuper, ni de Couvens pour nous entretenir. Je connus d'abord que ce bonhomme avoit peur de manquer de Paroisse, & ce n'étoit pas sans raison; car la plûpart de ceux qui devoient passer aux Isles paroissoient plus propres que lui à les ocuper. Ainsi je pris la liberté de lui répondre pour tous les autres, que nous esperions tous comme lui trouver de quoi travailler, & nous occuper, & que si les

1693. miséres qu'il prévoyoit lui faisoient peur, il pouvoit s'en retourner chez lui.

Le premier Octobre il arriva un Frere Convers Flamand appellé Jean du Mortier; c'étoit un Religieux fort serviable, qui nous fut d'un grand secours dans les maladies dont nous fûmes tous attaquez, aussi-bien que les Religieux du Couvent.

Nous voyant enfin au nombre de dix, & n'en attendant plus d'autres, nous nous assemblâmes afin d'en choisir un, qui se chargeât de tout ce qui concernoit notre embarquement, & qui agît au nom de tous. Je fus chargé de cet emploi. Je travaillai aussi-tôt à nous faire préparer les hardes qui nous étoient nécessaires, & à nous assurer le passage dans les Bâtimens qu'on équippoit pour les Isles à Rochefort & à la Rochelle. J'allai pour cet effet à Rochefort, où M. de Mauclerc Ordonnateur Géneral me dit qu'il avoit ordre de nous faire embarquer dans les Vaisseaux de Roi, ou dans des Bâtimens Marchands auſquels le Roi payeroit notre passage; mais qu'il n'avoit point ordre de nous faire donner de l'argent pour nous équipper. Cette réponse m'obligea d'écrire à M. de Pontchartrain Secretaire d'Etat ayant le département de la Marine, & des Isles, pour le supplier de nous

faire donner la gratification que le Roi 1693.
avoit toujours eu la bonté d'accorder pour nos embarquemens.

En attendant la réponſe, je donnai au ſieur Boudor un mémoire de ce qui étoit néceſſaire à chaque Miſſionnaire, afin qu'il y fît travailler, le payement lui en étant aſſuré, ſoit par la gratification que nous eſpérions du Roi, ſoit par les remiſes qui lui ſeroient faites par la Miſſion.

L'équipage que je demandois pour chaque Religieux conſiſtoit en un matelas, un traverſin, une paire de linceuls, une couverture, un habit blanc, une caſaque, ou manteau noir, ſix chemiſes, autant de caleçons, douze mouchoirs, autant de coëffes de nuit, de paires de bas de toile, & de chauſſons, un chapeau, trois paires de ſouliers, un coffre, & de deux en deux une petite cannevette pour mettre des liqueurs pour le voyage; & comme quelques uns me dirent qu'ils auroient beſoin de livres, j'ajoûtai qu'ils avoient chacun cinquante francs pour acheter ceux qu'ils jugeoient à propos, pour les frais de leur Batême, & pour les menuës dépenſes qu'ils pourroient faire juſqu'à l'embarquement. Je ne fus pas long-tems à m'appercevoir que ce M. Boudor ne vouloit pas être éclairé de près, & qu'ayant fon-

1693. dé de grandes espérances sur la commission de nos Missions, il vouloit régler toutes choses selon ses interêts. En effet, il persuada à quelques-uns de nos Missionnaires de porter des marchandises pour les négocier aux Isles, & s'offrit de leur faire à chacun un coffre à peu près comme on en fait aux matelots à moitié profit. Je m'opposai de toutes mes forces à ce projet ridicule, & tout à-fait indigne de notre ministere; mais je n'en fus pas entiérement le maître. Trois ou quatre de nos Peres donnerent dans les idées de cet homme, & se chargerent de boutons, d'épingles, d'aiguilles, & autres marchandises de Limoges dont il étoit bien-aise de se défaire, qu'il leur vendit plus cher qu'au marché, & dont il se fit bien payer dans la suite par la Mission avec les intérêts.

Je reçûs le 20 une Lettre de M. de Mauclerc qui me marquoit que je pouvois venir à Rochefort recevoir 450 écus que le Roi avoit accordé pour neuf Missionnaires Prêtres qui devoient passer aux Isles, mais qu'à l'égard du Frere Convers il n'avoit que le passage. Je ne manquai pas d'aller à Rochefort le 22 avec un pouvoir en bonne forme de tous nos Peres pour recevoir cette somme, & pour

l'apporter plus ſûrement je pris avec moi 1693.
Mᵉ Guillaume. Nous rencontrâmes environ à deux lieuës de la Rochelle, deux Capucins avec un païſan qui conduiſoit deux ânes chargez de bouteilles, & d'autres munitions de bouche. Ils prierent Mᵉ Guillaume de dire aux Capucins qu'il trouveroit de ne ſe point ennuyer, & qu'ils faiſoient toute la diligence poſſible pour les joindre.

Nous arrivâmes au Rocher, c'eſt un cabaret ſur le bord de la mer, à moitié chemin de la Rochelle à Rochefort. J'y deſcendis pour m'y rafraîchir & laiſſer repoſer nos chevaux qui étoient venus fort vîte. Je fus ſurpris de trouver dans la premiere ſalle quinze ou ſeize Capucins aſſis avec beaucoup de modeſtie, & en ſilence. Ils ſe levérent pour me ſaluer. Une caſaque de camelot noir qui couvroit en partie mon habit blanc, avec un homme de ſervice à ma ſuite, les trompérent. Ils me prirent tout au moins pour quelque Abbé de Prémontré. J'entrai dans la ſeconde ſalle, où je trouvai un vénerable Capucin à barbe longue & blanche, la tête & le cou enveloppé de ſerviettes, qui ſe promenoit tout ſeul. Nous nous ſaluâmes : on apporta du vin, je lui en fis préſenter par Guillaume, il

1693. but après quelques cérémonies, & nous liâmes enſemble une converſation latine. Je crûs que c'étoit quelque Provincial étranger, mais je ne m'imaginai jamais que ce fût le Géneral des Capucins. Nous montâmes à cheval après nous être repoſez près d'une heure. Nous trouvâmes des Capucins qui venoient de Rochefort; ils m'apprirent que c'étoit leur Géneral que j'avois vû au Rocher; ils alloient au devant de lui, & il devoit faire ce jour-là ſon entrée dans la ville.

J'allai ſaluer M. de Mauclerc auſſi-tôt que je fus arrivé; il me donna l'ordonnance de 450 écus, & les ordres néceſſaires pour nous embarquer: ſçavoir, le P. Daſtez & moi ſur le Vaiſſeau de Roi l'Opiniâtre: les Peres Romanet & Charles ſur la Flute de Roi la Loire: les Peres Martelli, Seré & du May ſur une autre Flute de Roi appellée la Tranquille, & les Peres Gaſſot & du Homeel avec le Frere du Mortier ſur un Vaiſſeau Marchand. J'allai enſuite chez le Tréſorier, qui me remit au lendemain; de-là je fus un peu hors de la porte pour voir l'entrée du Géneral des Capucins, en voici l'ordre. Douze Capucins étoient à la tête, ils marchoient deux à deux le bâton à la main, & le capuchon de campagne au

Entrée du Géneral des Capucins à Rochefort.

bras ; ſuivoit un gros de ſept ou huit Capucins qui entouroient la mule blanche ſur laquelle étoit le Géneral, la bride & les étrivieres étoient de corde, avec deux petites planchettes qui ſervoient d'étriers : cette mule étoit conduite par deux Freres au chapeau, qui furent les premiers que j'euſſe vûs de cette eſpéce. Le Provincial marchoit enſuite entre les deux Secretaires de campagne du Géneral, dix Capucins deux à deux les ſuivoient, & étoient ſuivis de deux mulets, dont les couvertures ſembloient avoir ſervi à des manteaux ; ils étoient conduits par deux Freres Capucins : une autre troupe de neuf ou dix Capucins marchans ſans ordre, fermoit la marche. 1693.

Je me diſpenſai de ſuivre ces bons Peres ; mais j'appris de Me Guillaume qui eut la curioſité de les accompagner, que le Géneral étant deſcendu à la porte de leur Egliſe, on lui préſenta la Croix & l'Eau-benite, & qu'après avoir adoré le S. Sacrement, il s'étoit aſſis ſur un fauteüil devant le grand Autel, où tous les Capucins lui vinrent baiſer les mains, & après eux quantité de dévots & de dévotes de ſon Ordre.

J'allai le lendemain matin à bord de l'Opiniâtre ſaluer M. de Sainte Marie qui

1693. en étoit Capitaine, & le prier d'agréer que je passasse sur son Vaisseau avec mon compagnon. Il me dit que cela lui faisoit plaisir ; & que quoiqu'il y eût déja beaucoup de passagers, il feroit son possible afin que nous fussions bien. Je fus ensuite recevoir mon argent ; & après avoir remercié M. de Mauclerc, je montai à cheval pour retourner à la Rochelle. J'y arrivai d'assez bonne heure, fort content de mon voyage ; mais je trouvai tous nos Missionnaires en désordre : ils avoient eu un différent avec les Religieux du Couvent pendant mon absence, dont voici le sujet.

Le Couvent étant pauvre se trouvoit fort incommodé par les Missionnaires qui y venoient attendre leur embarquement. Les Supérieurs y firent enfin attention après beaucoup d'années, & on convint que la Mission payeroit douze sols par jour pour chaque Missionnaire qui s'y arrêteroit, outre la Messe qu'il devoit dire à la décharge du Couvent. Depuis huit ou dix ans que ce réglement avoit été fait, on avoit toujours été assez d'accord. Mais les vivres étant devenus si chers cette année que le pain valoit jusqu'à cinq & six sols la livre, le vin & les autres denrées à proportion, la dévotion du peuple se

trouva tellement refroidie qu'il ne venoit point d'argent à la Sacristie pour les Messes ; de sorte qu'il falloit que le Couvent pourvût à la subsistance de dix Religieux étrangers moyennant douze sols par tête, ce qui suffisoit à peine pour leur donner du pain, particulierement à ceux qui étoient de Limoges. Le Syndic du Couvent nous en avoit parlé, & je trouvois qu'il avoit raison ; mais nous n'étions pas parties capables pour faire aucun changement au réglement qui avoit été fait. Enfin le jour que je partis le P. Prieur fit dire à nos Missionnaires qu'il falloit absolument trouver un tempérament dans cette affaire, parce que les vivres enchérissant tous les jours, il n'étoit plus possible au Couvent de les nourrir avec une si petite somme dont même il ne recevoit rien ; ils furent assez mal-avisez pour se retirer dans la maison du sieur Boudor, où la plûpart coucherent, ce qui auroit causé bien du scandale, si le P. Prieur ne leur avoit envoyé deux de ses Religieux pour leur dire de venir au Couvent, & que quand je serois de retour on chercheroit un expédient pour contenter tout le monde. J'arrivai quelques momens après qu'ils furent revenus ; on m'apprit tout ce qui s'étoit passé, dont j'eus bien 1693.

1693. du chagrin. Je parlai au Prieur & à tous ſes Religieux, qui étant extrémement raiſonnables n'avoient jamais eu intention de chaſſer nos Miſſionnaires ; mais ſeulement de les obliger d'écrire au Commiſſaire des Miſſions, afin qu'il leur fît donner de l'argent du moins juſqu'à la concurrence des douze ſols pour aider à les nourrir. J'accommodai aiſément ce différent, malgré l'oppoſition du Marchand Boudor. Je donnai au Syndic une partie de l'argent que j'avois apporté à compte de notre dépenſe, & je fis ſigner à tous nos Miſſionnaires un acte par lequel après avoir certifié l'impoſſibilité où étoit le Couvent de nous entretenir cette année pour douze ſols par tête, nous nous engagions quand nous ſerions arrivez aux Iſles de faire tous nos efforts pour obliger le Supérieur Géneral des Miſſions d'indemniſer le Couvent. Cela remit le calme & la paix que la vivacité de quelques-uns de nos Peres avoit fait diſparoître : & ce fut un bonheur pour nous, car en moins de cinq ou ſix jours nous tombâmes preſque tous malades, auſſi-bien que les Religieux du Couvent. Il n'y eût que le P. Prieur, le P. Daſtez & le Frere du Mortier qui conſerverent leur ſanté, qu'ils employerent avec beau-

coup de zèle & de charité à secourir les 1693.
autres.

J'employai le reste du mois à préparer tout ce qui étoit nécessaire pour notre embarquement. Le 2 de Novembre M. de Sainte Marie m'écrivit que depuis qu'il m'avoit parlé, on l'avoit chargé de tant de passagers, qu'il lui étoit impossible de me donner passage dans son vaisseau, qu'il en étoit fâché, mais qu'il m'en avertissoit de bonne heure, afin que je me pourvûsse d'un autre bâtiment. Cependant le tems pressoit, car les Bâtimens étoient en rade, & n'attendoient plus que le vent, & les derniers ordres de la Cour; de sorte que je fus obligé d'aller le lendemain à Rochefort pour parler à M. de Mauclerc. Il envoya aussi-tôt chercher M. de Sainte Marie à qui il fit une mercuriale des plus vives, & malgré toutes ses raisons, il l'obligea de promettre de me recevoir dans son vaisseau puisqu'il avoit déja reçû nos rations, & qu'il n'étoit plus tems de chercher un autre embarquement. M. de Sainte Marie promit à la fin de nous recevoir; mais je ne jugeai pas à propos de m'embarquer avec lui; je craignois avec raison qu'il ne me fît payer la mercuriale que je lui avois procurée. Je dis ma pensée à M. de Mauclerc, & le priai

1693. de me donner un ordre pour m'embarquer dans la Loire avec mon compagnon, puiſqu'il n'y avoit pas d'apparence que le P. Charles s'y pût embarquer, à cauſe de ſa maladie ; il y conſentit, & me donna l'ordre que je lui demandois. Je revins le lendemain à la Rochelle ; j'allai trouver M. de la Heronniere Capitaine de la Loire, à qui je remis l'ordre de M. de Mauclerc. Il me fit beaucoup d'honnêtetez, & me promit le paſſage ; mais comme il ne vouloit rien avoir à diſcuter avec M. de Sainte Marie pour retirer nos rations, il ſouhaita que j'écriviſſe à M. de Mauclerc, afin qu'il lui permît de les prendre au magazin de la Rochelle. J'écrivis le même jour, j'eus réponſe le lendemain avec l'ordre que je demandois, que je portai à M. de la Heronniere qui fut content, & moi encore plus d'être ſorti de cet embarras.

Le 6. j'allai avec le P. Martelly voir M. Chevalier qui commandoit la Tranquille ; il nous mena à ſon bord, où nous paſsâmes la nuit & une partie du jour ſuivant, où après nous avoir bien régalé, il nous ramena à la Rochelle.

Le 10. on nous avertit de nous tenir prêt à nous embarquer, le P. Daſtez qui avoit le pied marin, ſe chargea de faire

porter nos coffres & nos matelats à bord des vaiſſeaux où nous devions nous embarquer. Nous nous y rendîmes ſur le ſoir. Mais le vent ayant changé, nous fûmes obligez de revenir le lendemain à terre ; il n'y eut que le P. Gaſſot qui reſta dans ſon vaiſſeau, dont il eut ſujet de ſe bien repentir, car la nuit ſuivante il y eut une tempête épouvantable. Preſque tous les vaiſſeaux qui étoient en rade, chaſſerent ſur leurs anchres, il y en eut qui s'aborderent, d'autres qui perdirent leurs anchres. Les vaiſſeaux qui étoient dans le port furent en danger, & de ceux qui étoient moüillez entre la digue & la chaîne, il y en eut cinq ou ſix qui furent jettez & briſez contre les murailles de la ville. Le pauvre P. Gaſſot fut apporté à terre le 14. plus mort que vif, la fiévre l'avoit repris d'une maniere très-vive. Cependant il en fut quitte pour trois ou quatre accès. 1693.

Il arriva ce même jour à la Rochelle un Religieux du Couvent de Toulouſe, appellé le P. Jean-Baptiſte la Banniere. Il avoit une Obéiſſance pour les Iſles où il prétendoit être Procureur de nos Miſſions, l'ayant été pendant quelques années de ſon Couvent. Mais ſoit que la mer lui fit peur, ſoit qu'il eût reçû quel-

1693. que eſpérance d'être rétabli dans ſon poſte, il s'en retourna quelques jours après en ſon pays.

M. de Sainte Marie avoit pour Aumônier un Capucin, qui tomba malade après avoir reçû trois mois d'avance de ſes appointemens, & les avoir employez en différentes choſes pour ſon uſage. Ce contre-tems embaraſſa beaucoup ce Capitaine qui ſe voyoit à la veille de partir ſans Aumônier, ou de donner les trois mois d'avance à ſes dépens à celui qui voudroit s'embarquer avec lui. Il crut ſe retirer d'embarras en venant m'offrir de me recevoir dans ſon vaiſſeau avec mon Compagnon, ſi je voulois lui ſervir d'Aumônier juſqu'aux Iſles; mais je le remerciai de ſes offres, n'étant pas d'avis de m'expoſer au reſſentiment qu'il pouvoit avoir s'il venoit à ſe ſouvenir de ce qui s'étoit paſſé. Le P. Romanet qui ne ſçavoit comment faire paſſer le petit garçon qu'il vouloit mener aux Iſles, accepta le parti moyennant le paſſage de ſon clerc. J'ai ſçû depuis qu'il avoit bien ſouffert de la mauvaiſe humeur de ce Capitaine.

Le 17 je tombai malade d'une groſſe fiévre continuë avec des redoublemens ſi furieux, qu'on crut que j'étois à la veille d'un voyage où je n'aurois pas beſoin de

vaiſſeau, ou du moins que je tiendrois 1693.
compagnie au P. Charles, que ſa maladie obligeoit d'attendre un autre embarquement. Le Prieur & les Religieux qui ſe trouverent en état de me pouvoir ſecourir, le firent avec toute la charité & toute la tendreſſe poſſible. Mon mal diminua conſidérablement le 26. de ſorte que le Samedi 28. le P. Daſtez m'étant venu dire qu'on devoit ſans faute s'embarquer le ſoir, & que ne me voyant pas en état de faire le voyage, il alloit faire débarquer mon lit & mon coffre; je le priai de n'en rien faire, l'aſſurant que je me trouvois aſſez fort pour lui tenir compagnie, & que j'eſpérois que l'air de la mer me guériroit. En effet, malgré tout ce qu'on put me dire, je me levai & me fis porter à bord de la chaloupe ſur les quatre heures après midi. J'y trouvai le R. P. Charles Holley Jéſuite, qui paſſoit auſſi aux Miſſions des Iſles. Nous commençâmes dès-lors à lier enſemble une amitié auſſi étroite que le vulgaire s'imagine qu'elle eſt extraordinaire entre un Jéſuite & un Jacobin. Le friſſon me prit dans la chaloupe: ce R. Pere me couvrit de ſon manteau, & le Lieutenant du ſien, il me dura peu; nous arrivâmes au vaiſſeau ſur les ſept heures du ſoir. M. de la Heronniere me

1693. voyant fort rouge, parce que j'étois alors dans le chaud de la fiévre, crut que je me portois bien & m'en félicita. Je n'eus garde de lui dire qu'il ſe trompoit, & j'avois eu ſoin de prier le Lieutenant & les autres, de ne pas dire que j'avois eu le friſſon en venant; tant j'avois peur qu'on ne me renvoyât à terre attendre ma ſanté & un autre embarquement. Nous ſoupâmes bien, je bûs du vin & des liqueurs, après quoi je me fus coucher à la Sainte-Barbe, où l'on m'avoit préparé mon lit fort commodément entre deux canons.

CHAPITRE II.

Départ de la Rochelle. Mort d'un des Miſſionnaires. La flotte eſt ſéparée par une tempête. Baptême du Tropique. Un vaiſſeau perd ſon gouvernail.

NOus mîmes à la voile quelque tems après que je me fus retiré à la Sainte-Barbe, où je dormis ſi bien malgré tout le bruit qui ſe fait en ces ſortes d'occaſions, que je ne me réveillai que le lendemain ſur les neuf heures. J'appris que nous avions paſſé le pertuis d'Antioche, & qu'on ne voyoit plus la terre. Je dînai

avec appétit, mais deux heures après la fiévre me reprit avec des redoublemens ſi furieux, & qui ſe ſuivoient de ſi près, que les Chirurgiens jugerent que pour peu que cela continuât, il me faudroit jetter à la mer. M. de la Heronniere en ayant été averti, deſcendit auſſi-tôt pour me voir : il fit mettre des toiles autour de mon lit ; il ordonna à ſes Chirurgiens d'avoir un très-grand ſoin de moi, & à ſon Maître-d'Hôtel de me faire apporter ponctuellement tout ce que les Chirurgiens ordonneroient. Il me donna un mouſſe pour me ſervir, & demeurer jour & nuit auprès de moi, & pendant tout le tems que j'ai été obligé de garder le lit, il venoit quatre ou cinq fois le jour me viſiter, & paſſoit quelquefois les après-midi entiéres avec moi. Je n'oublierai jamais les bontez de ce génereux Capitaine ; après Dieu je ſuis redevable de la vie & de la ſanté à ſes ſoins, qui furent ſi heureux que la fiévre me quitta le ſixiéme jour de Décembre. 1693.

Notre Flotte étoit compoſée de trente-ſept vaiſſeaux, & une Corvette. Le vaiſſeau de Roi, l'Opiniâtre de 44 canons, & de 200 hommes d'équipage avec une trentaine de paſſagers, étoit notre Amiral, & nous ſervoit de convoi. Il étoit

1693. commandé, comme je l'ai déja dit, par M. de Sainte Marie. La Flutte la Loire où j'étois, étoit commandée par M. de la Heronniere, son Lieutenant s'appelloit Masson : nous n'avions que vingt canons, quoiqu'elle fût percée pour quarante, mais ils étoient de bon calibre, puisque les quatre de la sainte Barbe étoient de dix-huit livres ; il y en avoit six autres de douze livres, & le reste de huit livres. Nous avions quatre-vingt hommes d'équipage, trente soldats de recruë pour les Isles, & vingt-cinq passagers, entre lesquels il y avoit quatre Prêtres, sçavoir le R. P. Holley Jésuite, le P. Dastez & moi, & l'Aumônier du Vaisseau qui étoit un bon Prêtre Breton. La Flutte appellée la Souris, autrement la Tranquille, étoit commandée par M. Chevalier ; elle avoit environ quatre-vingt hommes tant de son équipage que de passagers, avec dix canons. Les Peres Seré, Martelly & du May y étoient embarquez avec Mᵉ Guillaume à qui le Capitaine avoit accordé le passage gratis. Ces deux Fluttes étoient au Roi ; elles étoient chargées de munitions de guerre & de bouche pour les magazins des Isles, avec une quantité considérable d'armes & d'habits pour les soldats. Il y avoit encore

core une autre Flutte de Roi deſtinée 1693.
pour Cayenne. Deux Vaiſſeaux Marchands devoient paſſer le détroit, trois autres alloient en Guinée, & le reſte à la Martinique & à la Guadeloupe.

Le 6 de Décembre, nos Pilotes jugérent que nous étions à 60 lieuës au large, par le travers des Caps. La mer étoit fort groſſe. Les deux Vaiſſeaux qui devoient paſſer le détroit nous quitterent, après avoir ſalué notre Amiral.

Le 8, jour de la Conception de la ſainte Vierge, le P. Holley prêcha. Il dit d'abord qu'il ne lui paroiſſoit pas néceſſaire de prouver que la Conception de la ſainte Vierge avoit été immaculée, étant perſuadé qu'il n'y avoit perſonne qui n'en fût convaincu, & qui ne fût ſoumis à la déciſion que l'Egliſe avoit faite ſur ce Myſtere. J'étois préſent, & on remarqua que ce prélude m'avoit choqué. On me demanda mon ſentiment, que je ne me fis pas beaucoup prier de dire, puiſque c'eſt le ſentiment commun de l'Ecole de S. Thomas. Je dis donc au Pere Holley qu'il auroit été très à propos qu'il eût rapporté la déciſion de l'Egliſe, ſur l'article dont il attribuoit la créance à tout le monde, ſans excepter aucune Ecole. Qu'à mon tour, j'étois perſuadé

1693. que l'Egliſe avoit ſuſpendu ſa déciſion, & s'étoit juſqu'à préſent contentée d'ordonner à ceux qui ne tiendroient pas pour la Conception immaculée, de garder le ſilence ſur cette matiere, & de n'attaquer ni dans leurs Livres, ni dans leurs Sermons, le ſentiment oppoſé. Notre dialogue auroit ſans doute été plus long, ſi l'on n'étoit pas venu avertir M. de la Heronniere que notre Amiral faiſoit un ſignal.

Ce ſignal étoit pour ordonner à la Corvette d'aller reconnoître une voile qui paroiſſoit. Elle étoit très-bonne voiliere, mais le Vaiſſeau qui étoit à près de quatre lieuës au vent le retint toujours ſans s'approcher de la flotte en chaſſant la Corvette comme on l'eſpéroit, ce qui fit que l'Amiral tira un coup de canon pour la rappeller, & remit en route.

Mort d'un Miſſionnaire.

Le 10 nous approchâmes de la Tranquille à la portée de la voix, nous ſçûmes que le P. Seré étoit mort le jour précédent, & que les trois coups de canon qu'on avoit tirez étoient pour ſes funérailles. Nos Peres s'informerent de l'état de ma ſanté. Nos Officiers qui m'avoient empêché de me faire voir, leur dirent que j'étois guéri de tous maux; & par cette réponſe équivoque leur firent croi-

re que j'étois mort ; il y apparence qu'ils prierent Dieu pour le repos de mon ame. 1693.

Le même jour notre Capitaine fit mettre le canot à la mer, & fut dîner à bord de l'Opiniâtre avec deux de nos paſſagers. En revenant ſur le ſoir, ils penſerent ſe perdre ; il ſurvint tout à coup une bruine ſi épaiſſe qu'ils ne pouvoient découvrir le Vaiſſeau, ils le trouverent enfin à la faveur des coups de canon que nous tirions de moment à autre. Preſqu'auſſi tôt qu'ils furent embarquez il s'éleva un vent terrible qui dura toute la nuit, & preſque tout le lendemain avec la même bruine, les Vaiſſeaux furent obligez de mettre des fanaux, & de tirer du canon de peur de s'approcher les uns des autres, & de s'aborder.

Tempête qui ſépare la flotte.

Le Samedi 12. le beau tems étant revenu, notre flotte diſperſée ſe réünit à la réſerve de notre Amiral, qui ne ſe trouva plus. Nous crûmes qu'il étoit allé à Madere dont nous n'étions pas fort éloignez, les vents de Sud Oüeſt nous y ayant portez ; mais comme nous avions ordre de ne point nous écarter de notre route nous la pourſuivîmes, & notre Capitaine devint l'Amiral de toute la flotte.

Le Dimanche au point du jour nous dé-

1693. couvrîmes deux Bâtimens. L'un étoit au vent de toute la flotte, & l'autre un peu ſous le vent : on n'eut pas de peine à connoître qu'ils étoient Saltins ; ils pouvoient avoir dix-huit ou vingt canons. On fit le ſignal à un Vaiſſeau Marchand qui avoit vingt-huit piéces de chaſſer celui qui étoit ſous le vent, pendant que nous chaſſions l'autre ; mais comme il étoit plus léger que nous & qu'il avoit l'avantage du vent, il le conſerva toujours & nous obligea ainſi de remettre à la route, après avoir rappellé le Vaiſſeau Marchand qui n'avoit pû s'approcher de celui qu'il chaſſoit. Nous les vîmes enſemble tout le lendemain au vent, ils parurent encore le 15. nous les perdîmes de vuë ſur le midi.

Le même jour les trois Vaiſſeaux de Guinée, & la Flutte qui alloit à Cayenne nous quitterent. Le vent qui devint bon nous fit porter à notre véritable route, ce qui mit la joye dans toute la flotte.

Le beau tems dont nous joüiſſions, & les bons traitemens que je recevois de M. de la Heronniere, me remirent promptement en une ſanté parfaite ; il ne me reſtoit plus d'une ſi grande maladie que la foibleſſe. Notre équipage & les paſſagers étoient très-contens du Capitaine,

Il aimoit la paix & la joye, & il avoit un soin tout particulier que les sains & les malades fussent bien traitez. Nous étions douze à sa table parfaitement bien servie ; & avec beaucoup de propreté. Dès le premier jour il nous marqua nos places, & nous pria de ne les point changer, afin que les domestiques nous rendissent toujours les mêmes serviettes que l'on changeoit deux fois la semaine. Il avertit tous ceux qui mangeoient à sa table, d'avoir pour les quatre Ecclésiastiques qui étoient dans le vaisseau, tout le respect & toute la déférence possible. Il recommanda très-fort la même chose à l'équipage. Le P. Holley & moi étions assis à l'arriere du vaisseau entre le Capitaine & le Lieutenant. L'Aumônier & mon compagnon vis-à-vis de nous étoient entre l'Ecrivain & le Chirurgien Major, quatre passagers rempliſſoient les deux bouts de la table ; c'étoient Messieurs Roy, Capitaine de Milice de la Martinique, Kercoue, Capitaine de Flibustiers, Ravari & Gagni, Lieutenans dans les Compagnies Franches de la Marine. 1693.

Repas dans le vaisseau.

L'on faisoit la priere assez matin, après laquelle les jours ordinaires, l'Aumônier ou mon compagnon disoit la Messe. Les Dimanches & les Fêtes nous la disions

1693. tous quatre quand le tems le permettoit. Auſſi-tôt que la Meſſe étoit finie, on ſe mettoit à table pour déjeûner. On ſervoit ordinairement un jambon, ou un pâté avec un ragoût, ou une fricaſſée, du beure & du fromage, & ſur tout de très-bon vin, & du pain frais matin & ſoir. L'on dînoit après que les Pilotes avoient pris hauteur, c'eſt-à-dire, après qu'ils avoient obſervé la hauteur du ſoleil à midi, ce qui fait connoître la hauteur du pole du lieu où l'on eſt arrivé. Le dîner étoit compoſé d'un grand potage avec le boüilli qui étoit toujours d'une volaille, une poitrine de bœuf d'Irlande, du petit ſalé, & du mouton ou du veau frais, accompagné d'une fricaſſée de poulets, ou autre choſe. On levoit ces trois plats, & on mettoit à leur place un plat de rôti, deux ragouts & deux ſalades; pour le deſſert nous avions du fromage, quelques compotes, des fruits crus, des marrons & des confitures. On ſera peut-être ſurpris que je marque tous les jours des ſalades, mais on ceſſera de l'être quand on ſçaura que nous avions bonne proviſion de béteraves, de pourpier, de creſſon, & de cornichons confits, & deux grandes caiſſes remplies de chicorée ſauvage en terre, qui étoient

Anolis Espece de petit Lezard.

Gobemouche.

Maboya.

gardées jour & nuit par un ſentinelle, de peur que les rats & les matelots n'y fiſſent du dommage. Quand nous eûmes mangé une de nos caiſſes, nous y ſemâmes des graines de laituës & de raves que nous eûmes le plaiſir de voir croître & de manger avant d'arriver à la Martinique. Ce fut ainſi que nous eûmes toujours de la ſalade, rafraîchiſſement qui n'eſt pas indifférent dans les voyages de long cours. 1693.

Le ſouper étoit à peu près comme le dîner; une grande ſoupe avec une poule deſſus, deux plats de rôti, deux ragoûts, deux ſalades & le deſſert; & comme nous étions bien pourvûs de liqueurs on ne les épargnoit pas. Notre Capitaine en avoit deux caiſſes de 24 flacons chacune. Il s'apperçût un jour que ſon Maître d'Hôtel en fermoit une dont on s'étoit ſervi, & en emportoit la clef, il l'appella, & ayant fait ouvrir ſes deux caves, il en jetta les clefs à la mer, en diſant qu'il vouloit que ſes liqueurs fuſſent à la diſcrétion de tous ceux qui mangeoient à ſa table, & que la précaution de les enfermer étoit inutile, puiſque perſonne qu'eux n'entroit dans la chambre. Un ſi bel exemple fut auſſi-tôt ſuivi de tout le monde, nous ouvrîmes nos

1693. caves, & en jettâmes les clefs à la mer : il n'y eut que l'Ecrivain qui s'en exempta ſous de mauvais prétextes ; mais outre que ſon économie l'expoſa à une raillerie, qui recommençoit à tous les repas, nos jeunes gens trouverent moyen d'ouvrir ſa cave, & de remplir ſes flacons d'eau de mer, après en avoir diſtribué les liqueurs à l'équipage. J'avois acheté un Jeu d'échecs à la Rochelle. Monſieur Roy qui y joüoit un peu, me pria d'achever de le lui apprendre, les autres voulurent auſſi y joüer ; de ſorte que pour contenter tout le monde, le Charpentier fut obligé d'en faire comme il pût deux autres jeux, & moi d'en tenir école dans les heures de nos récréations après le repas. Les jeux de cartes étoient bannis de notre petite république. Le Chef ne les aimoit pas, & vouloit éviter les diſputes qui arrivent ordinairement, & qui auroient pû troubler la paix dont nous joüiſſions.

Mais le jeu d'échecs ne fut pas la ſeule école que je fus obligé de tenir. Monſieur de la Heronniere m'ayant trouvé un jour à la Sainte Barbe, où je donnois quelque leçon de Géométrie aux Pilotes, me pria de lui en enſeigner les principes : je le fis avec plaiſir le reſte du voyage, &

je le mis en état d'étudier ſans Maître 1693.
quand nous nous quittâmes. Meſſieurs Roy & de Kercoue étudioient auſſi, de maniere que la journée étoit toujours trop courte pour les différentes occupations qui la partageoient. Car quoique je me levaſſe au point du jour, l'heure du dîner étoit arrivée avant que je m'en fuſſe apperçû : la Priere, le Bréviaire, la Meſſe, le déjeûner, un peu de promenade ſur le gaillard, la lecture, la leçon de Géometrie m'occupoient ſucceſſivement ce tems-là. On joüoit une heure & quelquefois davantage après dîner, je faiſois enſuite le Catéchiſme aux Mouſſes & aux Matelots. L'Aumônier ayant bien voulu ſe décharger de ce ſoin ſur moi depuis que j'avois recouvré ma ſanté, l'heure du Bréviaire, de la leçon de Géometrie, & la lecture nous entretenoient juſqu'à la Priere commune. On ſe promenoit pendant le ſouper de l'Equipage, nous ſoupions enſuite, puis on joüoit aux échecs, ou bien nous allions ſur le gaillard voir danſer les Matelots. C'étoit ainſi que nous paſſions le tems juſqu'à la Priere qu'on fait avant de changer le quart, après quoi quand notre Capitaine n'étoit point de quart nous allions nous repoſer ; car quand il le fai-

1693. soit nous lui tenions compagnie pendant une couple d'heures qui n'étoient pas mal employées, & toujours accompagnées de chocolat ou d'autres choses semblables.

Le Vendredi jour de Noël, le P. Holley dit la Messe de Minuit, Monsieur de la Heronniere, tous ceux de la chambre, beaucoup de Matelots & Passagers y communierent, après quoi il y eut un grand déjeûner. Je dis la Messe du point du jour, mon Compagnon la dit après moi, & l'Aumônier fut réservé pour la grande que nous chantâmes avec presque autant de solemnité que dans une Cathédrale. Je prêchai après Vêpres. Nous nous étions partagés entre nous trois passagers les Fêtes & les Dimanches afin de prêcher tour à tour pour soulager l'Aumônier, & exercer notre ministere.

Nos Pilotes trouverent par leur hauteur que nous étions sous le tropique du Cancer. La solemnité du jour fit remettre au lendemain la cérémonie du Baptême.

Baptême sous le Tropique.

On la fit le Samedi après midi. Notre premier Pilote grotesquement habillé avec une grande épée de bois à la main, & une carte marine devant lui, environné de douze ou quinze de ses Offi-

ciers ajuſtés comme lui, nous envoya 1693.
ſommer de comparoître devant ſon Tribunal. Après bien des cérémonies, entre le P. Holley & moi, à qui paſſeroit le premier, le ſort décida que ce ſeroit lui. Il eut pour parain Monſieur de la Heronniere. Après qu'il fut de retour on me vint chercher. Le Capitaine voulut encore être mon parain. Je trouvai le Pilote avec ſon cortége aſſis ſur une eſpéce de thrône couvert de peaux de moutons; il avoit ſes Officiers à ſes côtez, & particuliérement ſon Secretaire qui enregiſtroit les préſens que l'on faiſoit après avoir été baptiſé. Il y avoit devant lui une grande cuve pleine d'eau de mer avec une pince de fer appuyée ſur les bords : ce fut ſur cette pince qu'on me fit aſſeoir ; & après m'avoir fait mettre la main ſur la carte marine que le Pilote tenoit, on me fit promettre de faire exécuter cette cérémonie de tout mon pouvoir à ceux qui paſſeroient le tropique une autre fois avec moi. Quand j'eus fait la promeſſe, le Pilote ſe leva gravement, & demanda à mon parain quel nom il vouloit me donner. Je fus nommé le Preſcheur. C'eſt un rocher qui repréſente un Prédicateur en chaire, qui en a donné le nom à un quartier conſi-

1693. dérable de la Martinique. Alors le Pilote s'approcha de moi, il prit de l'eau dans une taſſe d'argent, & m'en mit au front avec le bout du doigt, après quoi s'étant remis ſur ſon trône, il me demanda ce que je donnerois à la compagnie. Je donnai trois écus pour mon compagnon & pour moi, avec un barillet d'environ ſix pots d'eau-de-vie dont je m'étois pourvû à la Rochelle pour cette occaſion. On me ramena en cérémonie ſur le gaillard. Mon compagnon fut conduit enſuite, le Lieutenant lui ſervoit de parain, on le traita comme on m'avoit traité, & on le ramena avec la même civilité.

L'Ecrivain qui devoit paſſer après nous, faiſoit tous ſes efforts pour s'en exempter, comme il s'étoit exempté de jetter à la mer les clefs de ſa cave; mais il fallut marcher. Le ſieur Kercoue Capitaine Flibuſtier qui paſſoit avec nous, fut ſon parain. Il vit bien qu'il alloit être lavé depuis les pieds juſqu'à la tête; il voulut compoſer quand il fut ſur la pince, on lui répondit qu'on s'en remettoit à ſa généroſité. Il fut nommé le Morne aux Bœufs: c'eſt une montagne de la Martinique avec laquelle il ſimpatiſoit aſſez par ſa groſſeur & par ſa phyſionomie beſtiale. Le Pilote deſcendit de ſon Tri-

bunal, & au lieu de lui jetter l'eau de 1693.
ſa taſſe ſur la tête, il la lui jetta dans les yeux, ce qui ayant obligé le pauvre Ecrivain à lâcher la main dont il tenoit la pince pour la porter à ſon viſage, la pince fut retirée dans le moment, & lui pouſſé dans la cuve avec tant de juſteſſe qu'on ne lui voyoit que la tête & les pieds, tout le corps étant ſous l'eau. Il en reçut dans cet état un déluge, parceque la grande hune, les haubans, les bords du Vaiſſeau & la chalouppe contre laquelle la cuve étoit appuyée, étoient remplis de Matelots avec des ſeaux pleins d'eau dont ils le laverent pendant plus d'un quart d'heure. Il crioit cependant, & juroit comme un déſeſperé; plus il juroit, & plus le Pilote ordonnoit de le baptiſer; au bout de tout cela il fallut promettre quatre flacons d'eau-de-vie, ſans quoi je penſe qu'on l'auroit baptiſé juſqu'à la Martinique; parce que comme il n'étoit aimé de perſonne, on ne ſe mettoit point en peine de demander grace pour lui.

Le Chirurgien Major qui vint après lui, fut nommé la Montagne Pelée, nom qui convenoit très-bien à ſa tête & à la mauvaiſe perruque dont elle étoit ornée. Il fut à peu près lavé comme l'Ecrivain.

1693. Le ſecond Chirurgien le fut un peu moins, peut-être parce que les Matelots vouloient prendre haleine pour laver comme il falloit le Commis du fond de calle & le maître Valet. Le reſte de la journée ſe paſſa à ce divertiſſement, où à la fin tout le monde ſe trouva lavé, excepté nous autres qui nous retirâmes de bonne heure dans la chambre, de crainte d'attraper notre part de l'eau que l'on jettoit de tous côtez.

C'eſt une pratique très-ancienne ſur la mer qui autoriſe cette cérémonie dont on ne ſçait point au vrai l'origine. Pour moi je croi qu'elle a été établie par les Pilotes, moins pour faire ſouvenir ceux qu'on baptiſe, du paſſage de la Ligne ou du Tropique, que pour ſe procurer quelque gratification. A préſent que l'uſage en eſt établi il faut s'y ſoumettre ſans réſiſtance, & ſans en chercher les raiſons, c'eſt le plus ſûr. Quand un Navire paſſe pour la premiere fois la Ligne ou le Tropique, c'eſt au Capitaine à payer ſon baptême, autrement l'équipage a droit de ſcier l'éperon.

Le Dimanche 27. nous eûmes ſur le ſoir un coup de vent fort violent qui dura juſqu'à minuit. Il diſperſa toute notre flotte.

Le Lundi nos bâtimens se réunirent à la réserve de trois Vaisseaux qui ne parurent point, c'étoit deux Marchands & la Flutte de Roi la Tranquille. Nous crûmes qu'ils avoient fait servir leurs voiles, & qu'ils avoient pris le devant. Cela se trouva vrai à l'égard des deux Marchands, mais nous reconnûmes le lendemain que nous nous étions trompés au sujet de la Tranquille, car nous l'apperçûmes au point du jour fort loin sous le vent, ayant un pavillon rouge au grand mât. Comme c'étoit le signal pour demander du secours, on fit aussi-tôt signal à toute la flotte d'arriver sur elle. Nous la joignîmes sur les neuf heures; nous sçûmes que pendant le coup de vent du 27. ils avoient reçû un coup de mer si furieux qu'il avoit emporté son gouvernail. On y envoya nos Charpentiers, qui virent avec étonnement que la mer avoit emporté non-seulement le gouvernail, mais encore toute la ferrure qui le tient attaché au Vaisseau. On regarda comme un miracle que l'arriere du vaisseau ne se fût pas ouvert par la violence qui avoit été nécessaire pour arracher cette ferrure. On fit chercher dans toute la flotte des ferrures pour réparer ce dommage; mais il fut impossible d'en trou-

1693.

Coup de vent qui sépare la flotte.

La Tranquille perd son gouvernail.

1693. ver qui y fuſſent entierement propres. On paſſa à la cappe le reſte de la journée à faire un gouvernail leger que l'on attacha comme l'on pût, & ce pauvre Vaiſſeau fut obligé de ſe ſervir de ſon artimon pour aider à la foibleſſe de ſon gouvernail.

Le 30. nous eûmes le commencement d'un calme qui dura près de douze jours. Comme il faiſoit fort chaud, nos Matelots ſe baignoient. C'étoit une ſcene continuelle de voir les ſauts & les gambades qu'ils faiſoient. A la fin Monſieur de la Heronniere fut obligé de deffendre ce divertiſſement parce qu'on vit un Requien, qui fit conjecturer qu'il n'étoit pas ſeul dans ce parage, & qu'il pourroit bien en couter la vie à quelques-uns de nos acteurs.

1694. Janvier. Le Vendredi premier jour de l'année 1694. nous fûmes dès le matin ſaluer notre Capitaine, & lui ſouhaiter la bonne année. Les Vaiſſeaux de notre flotte le ſaluërent de leur artillerie. Il fit tirer quinze coups de canon pour les remercier tous à la fois. La plûpart des Capitaines vinrent à bord, ils y entendirent la Meſſe, & on les retint à dîner. Nos Matelots avoient pris des Dorades & d'autres poiſſons que Monſieur de la

Heronniere leur payoit toujours fort gé- 1694.
néreuſement.

Le lendemain notre Capitaine nous donna ſon Canot pour nous porter à bord de la Tranquille ; il eſt impoſſible d'exprimer la ſurpriſe où le Capitaine & nos Peres ſe trouverent quand ils me virent ; ils me croyoient morts depuis un mois, la joye de nous revoir fut grande, nous paſsâmes toute la journée fort agréablement ; ſur le ſoir le Canot nous vint chercher, il apporta un billet de Monſieur de la Heronniere qui prioit le Capitaine & nos Peres de venir dîner chez lui le jour ſuivant.

Le Dimanche Monſieur Chevalier & nos Peres ne manquerent pas de venir à notre bord, ils y paſſerent la journée, on leur fit grand chere, en s'en retournant Monſieur de la Heronniere les pria de venir faire les Rois avec nous, ſi le tems le permettoit.

Le Mardi 5. veille des Rois, où l'on a accoutumé de couper le gâteau, le Capitaine de la Tranquille ſe rendit à bord avec nos Peres. Il y vint auſſi d'autres Capitaines & des paſſagers que Monſieur de la Heronniere avoit invitez, de ſorte que nous nous trouvâmes vingt-quatre perſonnes. On fit la priere

Fête des Rois célébrée ſur la route.

1694. du soir de bonne heure, nous nous partageâmes en deux tables sous la tente qui étoit sur le gaillard. On tira le gâteau avec les cérémonies ordinaires, la féve échût à notre Capitaine. Aussi-tôt Monsieur Chevalier & les Capitaines Marchands envoyerent une chalouppe à leurs Vaisseaux pour leur ordonner de saluer cette Royauté quand on leur donneroit le signal ; de sorte qu'un quart d'heure après tous ces Messieurs s'étant levez pour boire à la santé du nouveau Roi, nous fûmes surpris d'entendre un coup de boëte qui partoit d'une des chalouppes qui étoient à l'arriere de notre Vaisseau ; ce signal fut suivi des décharges du canon des Vaisseaux qui avoient été avertis, ausquels le nôtre ne manqua pas de répondre.

Le beau tems & la bonne chere invitoient à la joye. Monsieur de la Heronniere fit doubler la ration de vin à tout l'équipage, & fit donner quinze ou vingt pots de son eau-de-vie à ses gens & aux équipages des chalouppes dont les Capitaines étoient à bord ; il fit encore distribuer à ses Officiers Mariniers tout ce qu'on desservoit des deux tables ; de sorte qu'on peut assûrer que jamais Royauté n'a été célebrée sur mer avec

plus de joye & plus de pompe. Les ca- 1694.
nonades accompagnoient les ſantez ; & comme il s'en bûvoit beaucoup, on conſomma beaucoup de poudre. Nous nous retirâmes le Pere Holley & moi ſur les dix heures afin d'être en état de dire la Meſſe le lendemain, car l'Aumônier crut qu'il étoit de ſon devoir de faire les honneurs de la maiſon de ſon maître ; & comme il étoit Breton, & qu'il ſe trouva parmi les conviez des gens de ſon païs, ils bûrent à l'envi à la ſanté de notre Capitaine-Roi, & la bûrent ſi ſouvent qu'avant la moitié du repas, ils avoient plus beſoin de dormir que de boire.

Nos conviez ſe retirerent chez eux long-tems après minuit, on leur fit une décharge de canon quand ils partirent, à laquelle ils ne manquerent pas de répondre quand ils furent arrivez à leurs bords, ce qui mit fin à la cérémonie.

Le Mercredi jour des Rois nous dîmes la Meſſe le P. Holley & moi aſſez tard, parce que tout notre monde avoit eu beſoin de repos après la fatigue de la nuit paſſée. Nous apprîmes qu'un Soldat de recruë & un Matelot étoient aux fers ; le premier pour avoir bleſſé légérement

1694. son camarade d'un coup de coûteau au bras, & le Matelot pour avoir manqué à son quart, & avoir désobéi au quartier-maître. Je voulus demander leur grace, mais Monsieur de la Heronniere m'assura qu'il avoit fait serment de ne pardonner jamais les blasphêmes, & qu'ils étoient convaincus tous deux d'avoir juré le saint Nom de Dieu; il me promit cependant qu'il les retireroit des fers dans vingt-quatre heures, mais qu'ils seroient châtiez auparavant.

Le lendemain après la Messe le matelot fut attaché sur un canon, où il reçût quarante-cinq ou cinquante coups de bouts de corde, & le soldat fut condamné à courir la bouline séche.

Comment on fait courir la bouline séche.

On avoit attaché pour cet effet une corde du gaillard d'avant au gaillard d'arriere, on dépoüilla le soldat de son juste-au-corps, & on le lia par le travers du corps avec une corde qui étoit passée dans un anneau de fer qui couloit le long de la corde tenduë; tout l'équipage étoit des deux côtez de cette corde avec des garsettes à la main : ce sont de petites cordes plattes tressées, dont on se sert pour ferler les voiles; il devoit courir sept fois de l'avant à l'arriere du Vaisseau, & pendant sa course tous ceux

qui étoient armez de garſettes les lui ap- 1694.
puyoient ſur le corps. Nous demandâmes grace après trois courſes, notre Capitaine nous l'accorda. Je ne croi pas qu'il eût envie de jurer le reſte de la traverſée, car ceux qui lui en firent faire pénitence, s'en acquitterent de leur mieux.

Le même jour nos matelots prirent un Requien qui depuis deux ou trois jours ne quittoit point le Vaiſſeau ; on eut aſſez de peine à le mettre à bord, il avoit plus de dix pieds de long ; c'eſt le même poiſſon qu'on appelle à la Rochelle un Chien de mer, mais ceux que j'y avois vû n'avoient au plus que deux pieds de longueur ; ſa peau eſt rude quand elle eſt ſéche, elle reſſemble aſſez au Chagrin ; je croi que les Menuiſiers s'en ſervent pour polir leurs ouvrages : il a deux aîlerons à côté, & un autre ſur le milieu du dos, ſa queuë eſt large, échanevée en croiſſant, il a la tête longue, ſa gueule eſt à un bon pied au-deſſous de l'extrémité de ſon muſeau, elle eſt armée de trois rangs de dents fortes, aiguës & tranchantes ; c'eſt un animal vorace, hardi & dangereux, qui dépeupleroit la mer ſans la difficulté qu'il a de mordre ; car la diſpoſition de ſa gueu-

1694. le est cause qu'il faut qu'il se renverse sur le côté pour attraper ce qu'il poursuit, & ce contre-tems donne très-souvent le loisir à sa proye de s'échapper. On trouva dans son ventre tout ce qu'on avoit jetté du Vaisseau depuis qu'il nous accompagnoit, jusqu'à un marteau du Charpentier; après avoir bien rodé autour de nous, il s'en approcha à la fin si près, que nos matelots lui jetterent un hameçon gros comme le pouce, attaché à une chaine de fer & à un bon cordage; il fut quelque-tems à considérer la piéce de lard qui couvroit l'hameçon, mais comme il vit qu'on la faisoit remuer comme si on eût voulu la retirer, il se lança dessus & avala l'hameçon avec tant d'avidité, qu'il engloutit en même-tems une partie de la chaine; on tira aussi-tôt la corde afin que la pointe de l'hameçon s'acrochât, & ce fut pour lors que nous eûmes bien du plaisir à voir les élans & les efforts qu'il faisoit pour se délivrer; quand il fut presque hors de l'eau on lui jetta une corde avec un nœud coulant qui le serra à la naissance de la queuë, & avec l'aide des palans on le mit sur le pont, où un matelot lui donna un grand coup de hache sur les vertébres pour l'empêcher de battre

auſſi furieuſement qu'il faiſoit ſur le pont. On ſalla quelques morceaux du ventre pour le Vendredi ſuivant, mais nous ne le trouvâmes pas bon ; je croi que les Dorades, les Germons & les autres poiſſons que nous avions en abondance nous dégoûterent de celui-là. A notre défaut les matelots s'en accommodérent. 1694.

Le Dimanche dixiéme le vent du Nord-Eſt commença à ſe faire ſentir, & comme il y avoit lieu d'eſperer qu'il deviendroit plus fort, & qu'il ſeroit de durée, puiſqu'il commençoit avec la pleine Lune, & que nous étions dans les parages, où il ſe trouve ordinairement, les Capitaines des Vaiſſeaux Marchands vinrent prier M. de la Heronniere de leur permettre de ſuivre leur route, ſans attendre la Tranquille que nous étions obligez de convoyer, alléguant qu'ils commençoient à manquer d'eau, & que le retardement que ce Vaiſſeau apporteroit à leur voyage, leur ſeroit d'un grand préjudice. On leur permit de faire ce qu'ils jugeroient à propos ; ils commencerent auſſi-tôt à s'éloigner de nous après avoir ſalué de leur canon.

Avant que notre flotte nous quittât il y eut un petit vaiſſeau de Nantes qui

1694. s'approcha de nous. Le Capitaine étant venu à bord fit préſent au nôtre d'une Dorade qui avoit plus de ſept pieds de long, & le pria en même-tems de lui donner un peu d'eau & de bois, ſon équipage ayant conſommé toute la proviſion qu'il en avoit faite. M. de la Heronniere lui fit donner deux groſſes futailles d'eau avec la moitié d'un mouton, & lui conſeilla de mettre le feu à quatre piéces de canon de bois qu'il avoit, & de ne garder que les deux de fer qui pouvoient être d'une livre de balle. Il falloit que leurs proviſions de bois & d'eau fuſſent bien médiocres, puiſqu'ils les avoient conſommées en ſi peu de tems, n'étant que onze perſonnes. Ce Bâtiment appartenoit à un Marchand nommé Viau.

Figure de la Dorade.

La Dorade eſt ſans contredit le plus beau poiſſon de la mer; quand il eſt dans l'eau il paroît couvert d'or ſur un fond verd; il a de grands yeux rouges & pleins de feu, il eſt vif & très-gourmand; ſa chair eſt blanche, ferme, un peu ſéche à la verité, mais d'un très-bon goût, elle eſt meilleure quand elle a été ſaupoudrée de gros ſel pendant cinq ou ſix heures, que quand on la mange toute fraîche. La Dorade eſt l'ennemie mortelle

telle des poiſſons volants, elle les chaſſe avec une vivacité ſans pareille, elle ſe laiſſe prendre ſouvent à leur apparence, car il n'y a qu'à lier deux plumes de poule ou de pigeon à l'hameçon qu'on laiſſe traîner à l'arriere du Navire. La Dorade qui voit ces deux aîles, croit que c'eſt un poiſſon volant, & engloutit l'hameçon qui eſt couvert d'un peu de toile blanche, & ſe prend ainſi en voulant prendre les autres. 1694. Poiſſons volants.

Nous perdîmes de vûë pendant la nuit tous nos Bâtimens, de ſorte que nous nous trouvâmes ſeuls avec notre Tranquille, qui ne pouvant gouverner faiſoit des chapelles très-ſouvent, & nous obligeoit d'avoir nos baſſes voiles ferlées, & d'aller ſeulement avec nos huniers ſur le ton. On appelle faire Chapelle quand le Vaiſſeau vire malgré ſoi, cela peut arriver ou par l'imprudence du Timonier qui laiſſe venir le Vaiſſeau trop au vent, ou parce que le vent ſaute tout à coup d'un rhumb à un autre, ou parce que le gouvernail eſt trop foible pour tenir le Vaiſſeau en ſujettion ; de quelque maniere que cela arrive, on cargue l'artimon, on manœuvre ſur le grand hunier, & enſuite on évante l'artimon pour aider au gouvernail. Quoique cette Ce que c'eſt que faire Chapelle.

1694. voile ſoit la plus petite, elle n'eſt pas la moins néceſſaire ; ſon uſage eſt très-ancien, comme nous le voyons dans les Actes des Apôtres Chapitre 27. verſet 40. & ſans elle un Vaiſſeau qui a un mauvais gouvernail ne pourroit manquer de ſe perdre.

La Flute la Tranquille étoit très-bonne voiliere. Quand on la prit ſur les Hollandois, il y avoit environ deux ans, on avoit crû la rendre excellente en augmentant ſes mats & ſa voilure ; on ſe trompa, on en fit une charette qui nous donna bien de l'exercice & retarda beaucoup notre arrivée à la Martinique. J'ai vû en 1701. cette pauvre Tranquille échoüée & abandonnée au Cap François de S. Domingue.

Depuis ce jour juſqu'au 26. il ne ſe paſſa rien de conſidérable ; tout notre ſoin étoit de conſerver notre compagne, de l'attendre, ou de courir après elle tous les matins quand les marées ou les chapelles l'avoient effloré de nous.

Quoique ce retardement augmentât beaucoup la dépenſe de notre Capitaine, il ne diminua rien de ſon ordinaire ; & quand nous le lui conſeillions, il répondoit, qu'il lui ſuffiſoit d'avoir une poule de reſte quand il arriveroit aux Iſles. Il

avoit été autrefois Commiſſaire en Ca- 1694.
nada ; une affaire qu'il eut avec quelques Eccléſiaſtiques de ce pays-là, lui fit perdre ſon emploi. Le crédit de ſa parente Madame de Fromont, mere de Madame la Maréchale de Lorge, lui procura le Commandement de la Loire pour le faire rentrer dans le ſervice de la Marine, où ſon inclination le portoit plus qu'à celui de terre.

J'ai dit ci-devant que nous avions quatre paſſagers, Meſſieurs Roy, Kercoue, Ravari, & Gagni. Ce dernier étoit un Gentilhomme Picard, brave & bien né, que la pauvreté avoit réduit à ſervir dans les Compagnies de la Marine en qualité de Capitaine d'Armes. Une de ſes ſœurs Religieuſe à ſaint Cyr lui avoit enfin procuré une Lieutenance aux Iſles, où il étoit venu avec le Marquis de Ragni, Gouverneur Général. Quelques difficultez qu'il eut avec M. le Comte de Blenac, ſucceſſeur de M. de Ragni, l'obligerent de partir ſans congé pour venir porter ſes plaintes en Cour ; il fut heureux d'y trouver de la protection, car ſans cela il auroit été caſſé, & peut-être puni. On accommoda ſon affaire, il s'en retournoit avec promeſſe d'être avancé, comme en effet il le fut

1694. l'année ſuivante ; on le fit Capitaine, il eſt mort au commencement de 1708. étant pour lors Commandant au Port Paix de Saint Domingue.

M. Ravari étoit Créolle de l'Iſle Saint Chriſtophle, c'eſt-à-dire, né dans cette Iſle ; il étoit entré dans les Compagnies détachées de la Marine, après que les Anglois eurent chaſſé les François de cette Iſle en 1691. M. de Ragni l'avoit fait Lieutenant ſans brevet, ſous le bon plaiſir de la Cour : il étoit venu en France avec le ſieur de Gagni & pour les mêmes raiſons ; il s'en retournoit avec un Brevet, & promeſſe d'être avancé ; on le fit Capitaine deux ans après. Sa Compagnie étoit à S. Chriſtophle en 1702. quand les Anglois nous en chaſſérent, & lui avoit été arrêté priſonnier contre le droit des gens à Antigues, où le Comte de Gennes Commandant de ſaint Chriſtophle, l'avoit envoyé pour quelque négociation.

Le ſieur Kercoue étoit né à Paris, ſon pere étoit un fameux Teinturier des Gobelins, & ſa mere étoit Hollandoiſe. Il s'étoit échappé de la maiſon paternelle à l'âge de quinze ans : étant arrivé à Dieppe, il s'engagea pour paſſer à ſaint Domingue, où il fut vendu

à un Boucanier avec lequel il paſſa le 1694.
tems de ſon engagement. Il fit dans la ſuite le métier de Boucanier, & puis il alla en courſe. Il avoit roulé la mer du Sud, & tout le Golfe du Mexique, dont il connoiſſoit tous les recoins ; il s'étoit trouvé dans les plus fameuſes entrepriſes des Flibuſtiers François & Anglois qu'il avoit commandez en qualité de Capitaine : enfin s'étant trouvé à la Martinique, il s'étoit amouraché de la fille d'un Confiturier nommé Loüis, & l'avoit épouſée. Cet établiſſement l'avoit engagé à faire un voyage à Paris pour y voir ſa famille & s'y faire reconnoître, car il y avoit plus de vingt ans qu'il n'avoit donné de ſes nouvelles : il revenoit aux Iſles avec des marchandiſes & des projets pour faire la courſe. C'étoit un très-brave homme, fort ſage, fort ſobre, & qui auroit pû paſſer pour être ſans défaut, s'il n'eût point aimé le jeu juſqu'à la fureur.

M. Roy, Capitaine de Milice, Créolle de la Martinique, étoit fils de M. Jean Roy, premier Capitaine & Doyen du Conſeil de la même Iſle ; c'étoit un jeune homme plein de cœur, qui avoit fait des merveilles quand les Anglois avoient attaqué la Martinique en 1692.

1694. il étoit aimé de tout l'équipage, excepté des mousses qu'il avoit soin de faire foüetter presque tous les jours.

Le Mardi 26. nous eûmes sur le soir un coup de vent qui nous efflota de notre chere compagne la Tranquille : la nuit obscure & la grosse mer nous la firent si bien perdre, que le lendemain nous ne la pûmes découvrir. Nous passâmes toute la journée à faire des bordées pour tâcher de la trouver, nous fûmes pendant la nuit à la cappe, tout fut inutile.

CHAPITRE III.

Combat contre un Anglois. Arrivée à la Martinique.

LE Jeudi 28. à la pointe du jour, on découvrit un Vaisseau, nous crûmes que c'étoit celui que nous cherchions : grande joie, nous portons sur lui à toutes voiles, nous découvrons la terre en même-tems, & on reconnut que c'étoit la Martinique. Nos Pilotes sur tout furent ravis de cette découverte, il y avoit huit jours qu'ils se faisoient à terre, ce qui faisoit penser à bien des gens

que nous avions dépaſſé les Iſles pendant la nuit. Il eſt vrai qu'il eſt très-difficile que cela arrive, mais il n'eſt pas abſolument impoſſible. J'en dis une fois ma penſée au contre-maître qui étoit un très-bon marinier ; je ſçavois qu'il faiſoit ſon journal en ſecret pour ne pas donner de jalouſie aux Pilotes : il m'aſſura que nous étions en route, mais que les différens bords que nous avions faits pour rejoindre la Tranquille avoient cauſé du déſordre dans l'eſtime de nos Pilotes : il me promit de m'avertir la veille que nous devions découvrir la terre : il n'y avoit pas manqué, car le jour précédent, il m'avoit aſſuré qu'on la verroit ſur le ſoir ou le lendemain de grand matin, ce qui étoit arrivé. 1694.

Nous ne fûmes pas long-tems à reconnoître que nous nous étions trompez au ſujet du Bâtiment ſur lequel nous chaſſions : nous vîmes que c'étoit un Vaiſſeau pour le moins auſſi gros que le nôtre, bien frégaté, qui tâchoit de nous gagner le vent ; on fit auſſi-tôt branſle bas, c'eſt-à-dire, qu'on fit détendre les lits de l'équipage, qui conſiſtent en des piéces de groſſe toile de ſix pieds de long, ſur trois & demi de large, attachées par les quatre coins ſous

Ce que c'eſt que faire branſle bas.

1694. le pont. On prépara le canon, on apporta sur le gaillard plusieurs caisses de fusils que nous portions aux magazins des Isles afin de les joindre aux menuës armes du Vaisseau, & quand tout fut prêt on fit la Priere, & on donna à déjeûner & à dîner tout ensemble à l'équipage, pendant qu'avec toutes nos voiles dehors nous portions sur la terre. Environ à midi, ce Vaisseau nous approcha à la portée du canon : nous connûmes distinctement qu'il étoit de cinquante-quatre piéces, nous crûmes qu'il nous attaqueroit dans le moment ; mais comme il vit du canon entre les ponts & des sabords fermez, il crut que c'étoit une feinte pour l'attirer, & que notre Vaisseau étoit un Vaisseau de guerre avec lequel il n'y avoit que des coups à gagner : il vira enfin & fit une grande bordée pour s'éloigner de nous, & voir si nous le chasserions & faire un jugement plus assuré de ce que nous étions, mais nous continuâmes notre route avec toutes nos voiles dehors. Il revira sur nous vers les trois heures après midi, & une heure après il se trouva dans nos eaux environ une lieuë à notre arriere ; la manœuvre que nous faisions en portant à toutes voiles sur la terre, lui fit

connoître que nous avions plus envie de nous ſauver que de l'attaquer, ce qui le fit enfin réſoudre de nous tâter; il le pouvoit ſur l'heure, cependant il attendit juſqu'à la nuit. Je ne ſçai quel fut ſon motif. 1694.

Sur les ſix heures nous eûmes un grain de pluye qui obligea de ſerrer les armes ſous le gaillard. On fit la Priere & on donna à ſouper à l'équipage; nous ſoupâmes enſuite. Comme nous avions remarqué que depuis près de trois heures ce Vaiſſeau ne nous avoit point hauſſé, c'eſt-à-dire, qu'il ne s'étoit pas plus approché de nous, ce qu'on connoît à la hauteut du Bâtiment qui paroît plus ou moins hors de l'eau, ſelon qu'il eſt plus près ou plus loin, nous jugeâmes qu'il n'alloit pas mieux que nous, & que conſervant toute la nuit notre même voilure, nous arriverions au point du jour en lieu de ſûreté. Combat contre un Vaiſſeau Anglois.

Après ſouper on ſe mit à joüer aux échecs, la Lune qui n'avoit que trois ou quatre jours ne pouvant nous éclairer beaucoup, avec le tems qui étoit à la pluye, de ſorte que nous eûmes bientôt une nuit bien noire. Déja l'équipage commençoit à racommoder ſes branles, quand les ſentinelles qui étoient à

1694. l'arriere crierent : Voile, voile à bord de nous. Le jeu fut abandonné, nous ſortîmes de la chambre, & fûmes ſurpris de voir ce Vaiſſeau à un quart de portée de canon de nous. On ſe remit en ordre, & comme nous vîmes qu'il falloit néceſſairement ſe battre, on ferla les perroquets, & on ne fit ſervir que les quatre voiles majeures avec l'artimon. Quelques momens après il nous tira un coup de canon, & crut nous épouventer en mettant des fanaux à tous ſes ſabords ; il nous en tira trois autres quand il fut preſque à notre arriere, & toute ſa bordée quand il fut par notre travers ; nous commençâmes alors à faire feu, nos premiers coups furent accompagnez de pluſieurs Vive le Roi, pour répondre aux Houra des Anglois. Comme nous portions ſur la terre, & qu'il tâchoit de nous la couper, nous fûmes bien-tôt bord à bord. Il reçût dans ce tems-là trois coups de canon à l'eau, comme nous le ſçûmes depuis de quelques François de la Guadeloupe qu'il avoit pris dans une barque peu de jours auparavant, qui lui avoient appris qu'on nous attendoit, & que le Vaiſſeau de Roi l'Opiniâtre étoit allé au devant de nous ; il nous avoit pris d'abord pour le

Cri des Anglois qui répond à notre Vive le Roi.

Vaiſſeau de guerre, & n'avoit pas jugé à propos de nous attaquer, mais s'étant détrompé par la manœuvre que nous avions faite, il avoit crû pouvoir gagner quelque choſe en nous attaquant. 1694.

Nous avions quarante-cinq à cinquante hommes à la mouſqueterie qui avoient devant eux des piles de fuſils tous chargez qui firent un feu ſi vif & ſi continuel, qu'en moins de trois quarts-d'heures, ils lui tuerent ou bleſſerent près de ſoixante hommes; cette perte jointe aux trois voyes d'eau qu'il avoit, ralentit beaucoup ſa vivacité: il broüilla ſes voiles pour nous laiſſer paſſer devant lui, nous y paſsâmes en effet, & ſi près, que nos grenadiers qui étoient dans les hunes lui tuerent du monde à coups de grenade; & ſi nos piéces de dix-huit qui étoient à la ſainte Barbe avoient tiré dans ce tems-là, je croi que nous aurions été obligez de pêcher ſon équipage; mais notre Lieutenant qui commandoit entre les ponts ne ſçavoit point ſon métier, ou s'il le ſçavoit, il ne le vouloit pas faire; car au lieu de faire ſervir les piéces de la ſainte Barbe, & les ſix autres qui étoient entre les ponts, il s'étoit gabionné contre le mât d'artimon, & en avoit laiſſé faire au-

1694. tant aux matelots qui devoient ſervir ſes canons. M. de la Heronniere ſurpris qu'on ne faiſoit point feu de ſa batterie baſſe, y envoya M. Kercoue qui penſa couper le viſage au Lieutenant, l'ayant pris pour un matelot qui s'étoit caché ; il fit joüer nos groſſes piéces à ſtribord, quand l'Anglois après s'être racommodé, nous voulut tâter de ce côté-là, mais n'y trouvant pas mieux ſon compte, il éventa ſes voiles & ſe mit de l'avant de nous. Comme nous n'avions point de canon à notre avant, nous ne pouvions lui faire du mal, & d'ailleurs nous voulions porter à route, mais il fit une petite bordée & ſe remit encore entre la terre & nous, jugeant peut-être du mal qu'il nous faiſoit par celui qu'il recevoit de nous ; il fut beaucoup mieux reçû qu'il ne l'avoit encore été. Nos gens étoient échauffez par le feu, par le vin qu'on diſtribuoit, & parce que depuis plus d'une heure & demie qu'on ſe battoit nous n'avions eu que trois bleſſez de quelques éclats, ſi légerement, qu'après le premier appareil ils étoient remontez ſur le pont. Nos batteries joüerent par merveilles ; le feu de la mouſqueterie ne pouvoit être ni plus vif ni plus continuel. Nous nous

batîmes de cette maniere une groſſe de- 1694.
mie-heure, preſque bord à bord; nous eûmes dans ce tems-là trois autres bleſſez, beaucoup de boulets en bois; un de nos canons eut ſa volée emportée, nos voiles furent criblées de balles de mouſquet & de mitraille, parce que les Anglois voyant le dommage que leur cauſoit notre mouſqueterie, nous tiroient des ſacs de balles & des paquets de mitraille pour éclaircir notre monde; notre mât d'artimon fut percé de deux boulets, dont l'un y demeura enchâſſé. Enfin nous fûmes ſurpris que le Vaiſſeau Anglois ceſſa de tirer: nous crûmes qu'il ſe préparoit à nous aborder, nous nous préparâmes de notre côté à le recevoir. Après quelques momens de relâche toujours bord à bord, nous recommençames notre feu plus vivement que jamais; le Capitaine des matelots qu'on appelle Maître dans les Vaiſſeaux Marchands, qui s'appelloit Beliveau, s'aviſa de mettre des pinces de fer deſſus les boulets, cela fit un effet admirable; en moins de rien notre ennemi fut entiérement déſamparé, & ſi nous avions pû voir l'état où nous l'avions réduit, il eſt hors de doute que nous l'euſſions enlevé ſi nous l'euſſions

1694. abordé. C'étoit le deſir de tout l'équipage qui crioit ſans ceſſe : Aborde, aborde, mais notre Capitaine étoit trop prudent pour riſquer un coup de cette importance dans une nuit obſcure, où il auroit trop hazardé.

Cependant comme nos voiles ne portoient point, parce qu'elles étoient toutes criblées, l'Anglois gagna le devant, nous nous apperçûmes un peu trop tard de la raiſon qui nous rendoit preſque immobiles ; pendant qu'on y remédioit, nous préſentâmes le côté, & le batîmes à coup de canon dans ſon arriere pendant un fort long-tems, à la fin il ſe mit hors de portée, & finit ainſi le combat par une retraite honteuſe à un Vaiſſeau de cinquante-quatre canons, contre une Flutte qui n'en avoit que vingt.

Nous avions commencé à nous battre devant le quartier du Macouba, environ à deux lieuës au large, & nous finîmes à la pointe du Prêcheur. Nous étions ſi proche de terre la derniere fois que l'Anglois ſe mit entr'elle & nous, que nos boulets y portoient. Il étoit neuf heures quand on tira le premier coup, & nous n'achevâmes de tirer qu'à plus d'une heure après minuit.

Ce Vaiſſeau, comme nous le ſçûmes depuis, s'appelloit le Cheſter, il avoit cinquante-quatre canons & deux cens cinquante hommes d'équipage ; il eut trente-ſept hommes tuez, & plus de quatre-vingt bleſſez, ſon petit hunier, ſa grande vergue & une partie de ſon gouvernail furent emportez. Il eut comme j'ai dit ci-deſſus trois coups de canon à l'eau, toute ſon arcaſſe, tous ſes hauts, ſa chalouppe & ſon canot furent briſez, de ſorte qu'après s'être rajuſté comme il pût ſous le vent de la Dominique, il eut bien de la peine à retourner à la Barbade, où il porta la nouvelle du combat qu'il avoit ſoûtenu, comme il diſoit, contre un Vaiſſeau de ſoixante & douze canons ; on peut juger quel effet produiſit dans l'eſprit des Anglois la verité de ce combat, qu'ils apprirent peu de jours après par le retour d'un nombre conſidérable de leurs gens qui avoient été pris par nos Corſaires, & qu'on leur renvoya. 1694.

Les habitans de la côte avoient pris les armes au bruit de notre combat, tout le monde craignoit avec raiſon que nous ne fuſſions enlevez, n'étant guéres poſſible qu'une Flutte pût réſiſter à un Vaiſſeau de guerre de cette force.

1694. Peu de tems après que nous eûmes ceſſé de tirer, on découvrit un canot qui nous heſla, c'eſt-à-dire, nous appella, & qui vint à bord après qu'il ſe fut aſſuré qui nous étions. M. Roy avoit reconnu la voix de celui qui le commandoit, & ceux du canot avoient reconnu la ſienne. C'étoit le ſieur Louis Coquet Lieutenant de la Compagnie du Prêcheur, qui s'étoit hazardé avec quatre hommes pour découvrir lequel des deux combattans étoit la Loire. Il monta à bord où il fut très-bien reçû; il renvoya ſur le champ ſon canot à terre qui revint une demie-heure après chargé d'oranges de la Chine & d'autres fruits, accompagné de trois grands canots qui nous apportérent près de ſoixante habitans bien armez pour aider à nous défendre, ſi l'Anglois vouloit recommencer le combat. Mais il étoit ſi content de la réception que nous lui avions faite, qu'il ne voulut plus nous engager à de nouvelles dépenſes.

Quelques parens & amis de M. Roy vinrent à bord & nous apporterent des fruits & des poiſſons. M. Roy le pere nous envoya un grand dîner de poiſſon, du pain frais & des fruits en quantité, ſe doutant bien qu'après un combat de

quatre heures nous serions occupez à d'autres choses qu'à faire la cuisine. Il avoit raison, la cuisine avoit été brisée de quelques coups de canon, & j'en pouvois parler comme sçavant, puisque descendant dans la fosse aux Lions pour assister un blessé que l'on conduisoit au Chirurgien, l'échelle par laquelle je descendois fut coupée sous mes pieds, & la cuisine qui fut brisée en même-tems me couvrit de ses débris. 1694.

A mesure que le jour venoit & que nous nous approchions de la terre, je ne pouvois assez admirer comment on s'étoit venu loger dans cette Isle ; elle ne me paroissoit que comme une montagne affreuse, entre-coupée de précipices : rien ne m'y plaisoit que la verdure qu'on voyoit de toutes parts, ce qui me paroissoit nouveau & agréable, vû la saison où nous étions. Nous découvrîmes peu à peu les maisons, les moulins à sucre, & enfin le Fort Saint Pierre qui ne me parut d'abord que comme une longue file de maisons appliquées au pied de la montagne, parce que je ne distinguois pas encore la distance qui étoit entre la montagne & le bord de la mer.

Il vint beaucoup de Negres à bord, ils

1694. n'avoient pour tout habillement qu'un ſimple caleçon de toile, quelques uns un bonnet ou un méchant chapeau, beaucoup portoient ſur leur dos les marques des coups de foüet qu'ils avoient reçûs: cela excitoit la compaſſion de ceux qui n'y étoient pas accoûtumez; mais on s'y fait bien-tôt.

Nous dinâmes de bonne heure, après quoi je me fis razer; je pris un habit neuf avec une chappe noire. Je fis mes petites liberalitez aux Chirurgiens, au Maître d'Hôtel, au Cuiſinier, aux Patrons de Chaloupes, & aux Mouſſes qui m'avoient ſervis. Je remerciai Monſieur de la Heronniere des bontez qu'il avoit euës pour moi pendant le voyage, & je pris congé de lui.

CHAPITRE IV.

Deſcription du Fort Saint Pierre de la Martinique, & d'une partie de la Cabeſterre.

JE deſcendis à terre le Vendredi 29. Janvier 1694, ſur les trois heures après midi, le ſoixante-troiſiéme jour de notre embarquement, Monſieur Roy

avec quelques paſſagers & autres gens qui étoient venus à bord, nous accompagnerent. Nous trouvâmes au bord de la mer trois ou quatre de nos compagnons qui étoient arrivez avant nous, nous allâmes tous enſemble à l'Egliſe rendre graces à Dieu de notre heureux voyage, & enſuite au Couvent, qui en ce tems-là étoit éloigné de l'Egliſe d'environ deux cens pas. Le Pere Ignace Cabaſſon qui étoit Superieur particulier de l'Iſle nous reçût avec beaucoup de bonté, il fit faire collation à ces Meſſieurs qui nous avoient accompagnés, & après quelques momens de converſation, il nous fit ôter nos chappes, dont on ne ſe ſert en ces pays-là que pour prêcher, & nous mena ſaluer Monſieur du Mets de Goimpy Intendant, Monſieur le Commandeur de Guitaut Lieutenant au Gouvernement général des Iſles, & Monſieur de Gabaret Gouverneur particulier de la Martinique. Je fus très-bien reçû de ces Meſſieurs, je leur rendis les lettres que j'avois pour eux, dont la plûpart étoient de leurs parens qui les prioient de me faire plaiſir quand l'occaſion ſe préſenteroit. Ils me le promirent avec beaucoup de bonté, & m'ont tenu parole, particuliérement les deux premiers. 1694.

1694. Après ces trois viſites, nous allâmes aux Jéſuites. Leur maiſon eſt hors le Bourg, à l'extrémité oppoſée à la nôtre. Nous trouvâmes le Pere Gombault Superieur de leur Miſſion de la Martinique, qui ſortoit avec le R. P. Holley notre compagnon de voyage, pour nous venir voir. Nous entrâmes chez eux, & fîmes nos complimens à tous les Jéſuites qui s'y trouverent; c'étoit le Pere Moreau leur Supérieur général, qui étoit convaleſcent d'une maladie contagieuſe qui régnoit dans le pays, le Pere Farganel Curé de la Paroiſſe, le Pere Lavaur Curé du Prêcheur, le Pere le Breton Miſſionnaire des Sauvages de S. Vincent, le Pere Lageneſte qui avoit ſoin des Negres de leur Paroiſſe, qu'on appelloit pour cela le Pere des Negres, & un autre Pere qui mourut peu de jours après. Tous ces Peres nous reçûrent avec une amitié & une cordialité extraordinaire; ils nous firent rafraîchir, nous vîmes leur jardin qui étoit beau & bien entretenu, leur maiſon, leur Chapelle domeſtique. En revenant nous entrâmes dans l'Egliſe Paroiſſiale de Saint Pierre qu'ils deſſervent.

Le Pere Daſtez s'étant joint à un autre de nos Peres que nous trouvâmes en

chemin, je demeurai ſeul avec le Pere Cabaſſon. Il me dit que le Pere Martelli qui étoit ſon parent, lui avoit parlé de moi fort avantageuſement, qu'il vouloit être mon ami, & me retenir à la Martinique, où il prieroit notre Supérieur général de me donner une Paroiſſe commode en attendant que je fuſſe accoûtumé à l'air, & qu'on pût faire autre choſe pour moi; il me dit auſſi quelque choſe de l'état de notre Miſſion, & des Religieux qui la compoſoient, & me donna les avis qu'il jugea néceſſaires que je ſuiviſſe, ſur tout dans un commencement. Nous paſſâmes chez les Religieux de la Charité qui ſont nos proches voiſins. Leur Superieur général, ou comme ils diſent, leur Vicaire Provincial, venoit de mourir. Nous ſaluâmes le Frere Médard Larcher, Superieur de leur Maiſon. Nous eûmes bien-tôt fait connoiſſance; il étoit Pariſien, bon Religieux, & fort actif; il y avoit quatre autres Religieux entre leſquels il y avoit un Prêtre appellé le Pere Gallican, & deux très-habiles Chirurgiens, qui ſe nommoient les Freres Damien & Côme Viard. 1694.

En ſortant de chez les Freres de la Charité, nous entrâmes chez la veuve du ſieur le Merle. C'étoit une des plus an-

1694. ciennes habitantes des Iſles, elle avoit près de quatre-vingt ans. Elle avoit un fils Conſeiller au Conſeil Souverain de l'Iſle, qui étoit marié, & deux ou trois autres enfans qui paſſoient déja l'âge de l'être : ſes filles nous firent de la limonade avec de petits citrons qui ont l'écorce extrêmement fine, & des oranges de la Chine.

Nous fûmes encore avant de rentrer au Couvent chez Monſieur Pinel, c'étoit un des Capitaines de Milice de l'Iſle ſaint Chriſtophle, qui après la déroute de cette Iſle s'étoit retiré avec ſa famille, & quelques Eſclaves qu'il avoit ſauvez à la Martinique. Il avoit pris à rente une portion de notre terrain, où il avoit fait bâtir une maiſon de bois fort propre & fort bien meublée. Car en ce tems-là toutes les maiſons étoient de bois, il n'y avoit que celle des Jéſuites, & les deux raffineries qui fuſſent de maçonnerie. Monſieur Pinel étoit pour lors en courſe, il commandoit une Corvette appellée la Volante, ou communément la Maloüine qui étoit la meilleure voiliere qui fut encore venuë à l'Amérique, où elle a fait un nombre prodigieux de priſes. Mademoiſelle Pinel, ſes enfans & une niéce de ſon mari, nommée Mademoi-

ſelle de Menegault, fille de beaucoup de 1694.
mérite & de vertu, nous reçûrent parfaitement bien. Monſieur Pinel étoit ami intime de nos Miſſions, & toute ſa famille nous étoit fort attachée.

Je trouvai au Couvent le Pere Charles Chavagnac du Couvent de Limoges, je ne l'avois pas encore vû parce qu'il étoit allé confeſſer un malade hors du Bourg quand nous étions arrivez. C'étoit un jeune Religieux fort ſage & bon Prédicateur, il avoit ſoin de la Paroiſſe avec le Pere Cabaſſon. Il y avoit encore dans le Couvent un autre Religieux de Bretagne appellé le Pere Godefroy Loyer. Nos Supérieurs l'avoient envoyé deſſervir l'Iſle de la Grenade que les Capucins avoient abandonnée faute de Religieux; cette Miſſion nous appartenoit. Monſieur le Comte de Cerillac qui en étoit proprietaire nous y avoit établis, & quand il fut obligé de vendre cette Iſle à la Compagnie de 1664. il nous donna une Terre conſidérable qu'il s'étoit réſervée par ſon Contrat, appellée le fonds du Grand-pauvre. Nous y avons exercé les fonctions Curiales juſqu'en 1677. que le Gouverneur obligea nos Peres de ſe retirer, & appella les Capucins en leur place. Comme cette vio-

1694. lence ne pouvoit pas anéantir notre droit, on y avoit envoyé ce Religieux pour en prendre possession ; mais le Comte de Blenac Gouverneur général des Isles, qui ne nous aimoit pas, obligea le P. Loyer de se retirer dès que les Capucins furent en état d'y envoyer de leurs Peres. Le Pere Loyer avoit gagné la maladie contagieuse en arrivant de la Grenade, depuis seize ou dix-sept jours il étoit abandonné du Médecin, on l'avoit crû mort quatre ou cinq fois, on avoit creusé sa fosse : cependant il en est revenu, & il a été depuis dans les Missions de Guinée, où il a eu lieu d'exercer son zèle, sa charité & sa patience. Le Pere Cabasson nous deffendit d'entrer dans sa chambre, de crainte que nous ne prissions son mal. On appelloit cette maladie le mal de Siam, parce qu'il avoit été apporté à la Martinique par le Vaisseau de Roi l'Oriflamme, qui revenant de Siam avec les débris des établissemens que l'on avoit faits à Merguy & à Bancok avoit touché au Bresil, où il avoit gagné cette maladie qui y faisoit de grands ravages depuis sept ou huit ans. Ce Vaisseau périt en retournant en France. Les symptômes de cette maladie étoient autant différens que l'étoient les tempéramens de ceux qui en étoient

Mal de Siam.

étoient attaquez, ou les causes qui la pouvoient produire. Ordinairement elle commençoit par un grand mal de tête & de reins, qui étoit suivi tantôt d'une grosse fiévre, & tantôt d'une fiévre interne qui ne se manifestoit point au dehors. 1694

Souvent il survenoit un débordement de sang par tous les conduits du corps, même par les pôres, quelquefois on rendoit des paquets de vers de différentes grandeurs & couleurs, par haut & par bas; il paroissoit à quelques-uns des bubons sous les aisselles & aux aînes, les uns pleins de sang caillé noir & puant, & les autres pleins de vers. Ce que cette maladie avoit de commode, c'est qu'elle emportoit les gens en fort peu de tems, six ou sept jours tout au plus terminoient l'affaire. Le Pere Loyer est le seul de ma connoissance qui l'ait porté jusqu'à trente deux jours, & qui en soit guéri, & je n'ai connu que deux personnes qui en soient mortes après l'avoir soufferte pendant quinze jours.

Il est arrivé à quelques personnes qui ne se sentoient qu'un peu de mal de tête de tomber mortes dans les ruës, où elles se promenoient pour prendre l'air, & presque tous avoient la chair aussi

Accidens du mal de Siam.

1694. noire & auſſi pourrie un quart-d'heure après qu'ils étoient expirés que s'ils euſſent été morts depuis quatre ou cinq jours. Les Anglois que nos Flibuſtiers prenoient tous les jours, porterent cette maladie dans leurs Iſles, elle ſe communiqua de la même façon chez les Eſpagnols & chez les Hollandois : elle faiſoit encore de grands ravages lorſque je partis des Iſles en 1705. J'en ai été attaqué deux fois, j'en fus quitte la premiere fois après quatre jours de fiévre & de vomiſſement de ſang, mais la ſeconde fois je fus pendant ſix ou ſept jours en danger.

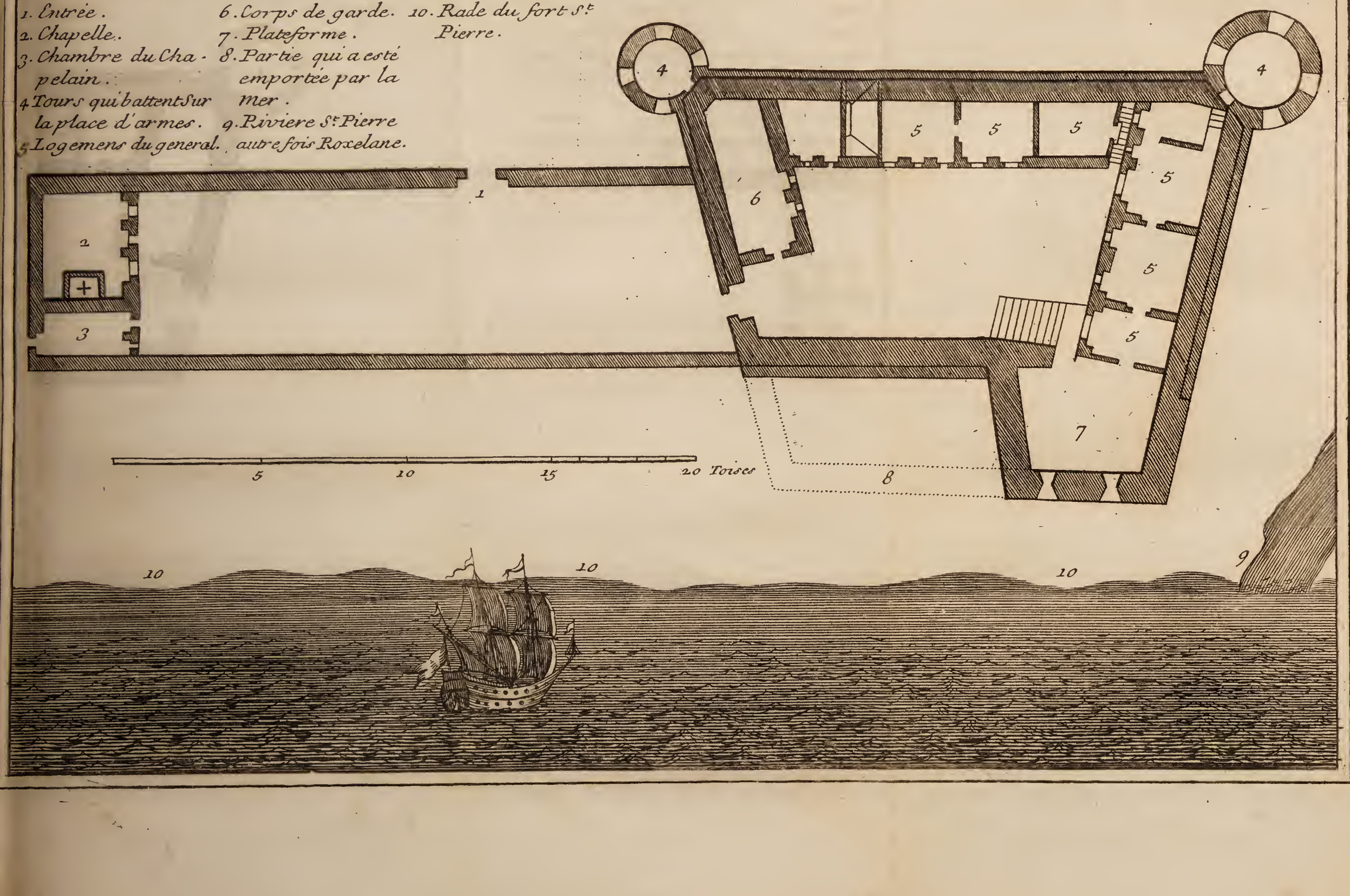
Le Bourg ou Ville de S. Pierre prend ſon nom de celui d'un Fort qui fut bâti en 1665. par M. de Clodoré, Gouverneur de la Martinique pour le Roi, ſous l'autorité de la ſeconde Compagnie qui étoit propriétaire de toutes les Antilles. On le fit plutôt pour réprimer les fréquentes ſéditions que les habitans faiſoient contre la Compagnie, que pour réſiſter aux efforts d'une armée ennemie. C'eſt un quarré long, dont un des longs côtez eſt ſur le bord de la mer ; il eſt percé de pluſieurs embrazures pour le canon, il défend la rade. Le côté oppoſé eſt ſur la place d'armes, il eſt flanqué de deux tours rondes avec des embrazures

Plan du Bourg de S. Pierre comme il étoit en 1660.

Plan comme il eſt à préſent.

PLAN DU FORT S^t. PIERRE DE LA MARTINIQUE

1. *Entrée.*
2. *Chapelle.*
3. *Chambre du Chapelain.*
4. *Tours qui battent sur la place d'armes.*
5. *Logemens du general.*
6. *Corps de garde.*
7. *Plateforme.*
8. *Partie qui a esté emportée par la mer.*
9. *Riviere St Pierre autrefois Roxelane.*
10. *Rade du fort St Pierre.*



pour mettre quatre canons à chacune, la muraille qui joint ces tours eſt toute percée de meurtrieres, ſans foſſé, chemin couvert ni palliſſades ; un des petits côtez qui regarde l'Oueſt, eſt lavé par la riviere de Roxelane, qu'on appelle à préſent la riviere de S. Pierre, ou la riviere du Fort ; il y a quelques canons ſur ce côté-là qui battent dans la rade. La porte du Fort eſt dans le côté qui regarde l'Eſt, elle eſt couverte par une longue cour murée du côté de la mer avec des meurtrieres, & paliſſadée du côté de la place ; le côté de la cour oppoſé à la porte du Fort eſt occupé par un Corps-de-garde, une Chapelle & un petit logement pour le Chapelain, s'il y en avoit un, mais il n'y en a jamais eu. Ce Fort eſt commandé de tous les côtez, excepté de celui de la mer. L'ouragan qui arriva en 1695. avec la groſſe mer qui l'accompagna, emporterent la moitié du côté qui regarde la mer avec la batterie de l'angle à côté de la riviere. On s'eſt contenté de relever le mur, & de faire une plate-forme ſur l'angle au lieu des bâtimens qui y étoient, qui ſervoient en partie de logement au Gouverneur général, quand il y venoit demeurer. La place d'armes qui eſt devant

1694.

Plan de la Forteresse.

1694. le Fort peut avoir cinquante toises en quarré. Le Fort, comme je viens de dire, fait un des côtez, les trois autres sont environnez de maisons avec cinq ruës qui y répondent.

Quartier S. Pierre. On peut distinguer ce Bourg en trois quartiers, celui du milieu est proprement celui de S. Pierre, il commence au Fort & à l'Eglise Paroissiale de ce nom, qui est desservie par les Jésuites, & va jusqu'à une côte de la montagne du côté de l'Oüest, où il y a une batterie à barbette de onze canons, qu'on appelle à présent la batterie de S. Nicolas, du nom de M. Gabaret Gouverneur de l'Isle, sous le gouvernement duquel elle a été réparée & augmentée.

Depuis cette batterie jusqu'à celle de saint Robert qui est à l'extrémité du côté de l'Oüest, est le quartier qu'on appelle le Moüillage, parce que tous les Vaisseaux moüillent devant ce lieu-là; l'ancrage y est excellent, & les Vaisseaux y sont bien plus à couvert & plus en sûreté que devant le Fort S. Pierre. L'Eglise des Jacobins ou Freres Prêcheurs, dédiée à Notre-Dame de bon Port, sert de Paroisse pour ce quartier & pour les habitans qui demeurent sur les mornes; c'est ainsi qu'on appelle les petites montagnes dans les Isles.

Quartier du Moüillage.

Le troiſiéme quartier ſe nomme la Galere ; c'étoit une longue ruë au bord de la mer, qui commençoit au Fort ſaint Pierre & qui alloit juſqu'à un fortin ou batterie fermée, qui eſt à l'embouchûre de la riviere des Peres Jéſuites. L'ouragan de 1695. a emporté plus de deux cens maiſons de ce quartier, n'en ayant laiſſé que trois ou quatre avec le magazin de la Compagnie de Guinée qui avoit un bon parapet de maçonnerie qui le garentit de la violence de la mer. On commençoit à le rebâtir quand je ſuis parti des Iſles ; il eſt de la Paroiſſe des Jéſuites ; il y avoit dans les deux Paroiſſes qui comprennent ces trois quartiers, environ deux mille quatre cens communians & autant de Négres & d'enfans, comprenant dans le premier nombre les ſoldats & les Flibuſtiers. 1694. Quartier de la Galere. Nombre des habitans des deux Paroiſſes.

L'Egliſe Paroiſſiale de ſaint Pierre eſt de maçonnerie, ſon portail de pierre de taille eſt d'ordre dorique, avec un attique qui ſert de ſecond ordre. La pierre eſt taillée aſſez proprement, mais l'Architecte a fait des fautes conſidérables dans le deſſein. Cette Egliſe a cent vingt pieds de longueur ſur trente-ſix de largeur, avec deux Chapelles qui font la croiſée ; les autels, les bancs & la chai- Egliſe de S. Pierre.

1694. re du Prédicateur ſont très-propres, & le Service s'y fait avec beaucoup d'ordre & de modeſtie. La maiſon de l'Intendant, du Gouverneur particulier, le Palais de la Juſtice, la priſon, les fours & les magazins de la munition, le Bureau du domaine du Roi, le Monaſtere des Urſulines, la rafinerie de Madame la Marquiſe de Maintenon d'Angennes, & les Marchands les plus conſidérables ſont dans la Paroiſſe ſaint Pierre.

Egliſe du Moüillage.

Notre Egliſe conventuelle qui ſert de Paroiſſe pour le Moüillage eſt auſſi de maçonnerie, ſon portail eſt ruſtique, aſſez ſimple ; elle a quatre-vingt-dix pieds de longueur ſur trente pieds de large, avec deux Chapelles de vingt-quatre pieds en quarré qui font la croiſée. On a obligation de ſa conſtruction aux Officiers des Vaiſſeaux du Roi, particulierement à M. le Comte de Grancey & à M. de la Clocheterie : quoique ce dernier fut Calviniſte, il avoit tant d'affection pour nos Peres & pour la Fabrique de leur Egliſe, qu'il alloit lui-même faire travailler ſes gens, & ceux qui étoient commandez des autres vaiſſeaux pour apporter les pierres de taille, le moilon, la chaux, le bois & les

autres matériaux néceſſaires pour l'édi- 1694.
fice. En reconnoiſſance nos Peres ont fait placer dans l'endroit le plus honorable de l'Egliſe, un banc fort propre & fort commode pour les Officiers de la Marine à qui ils ont donné auſſi le droit de ſépulture. L'Egliſe eſt au milieu du cimetiere qui eſt environné de murailles, & dont la porte répond à la principale ruë du Moüillage : à côté du cimetiere il y avoit une allée d'orangers qui conduiſoit à notre Couvent, éloigné de la ruë d'environ trois cens pas. Cette allée étoit coupée par deux autres, compoſées de mêmes arbres, qui avoient cent pas de longueur. Le pas de meſure à la Martinique eſt de trois pieds & demi de Paris ; c'étoit en ce tems-là toute la largeur de notre terrain ; nous l'avons augmenté d'autant en 1700. par l'achat d'une place contiguë à la nôtre qui appartenoit aux heritiers du ſieur Luſignan.

Couvent des Jacobins ou Peres blancs.

Ce que vaut le pas à la Martinique.

Le Couvent qui étoit au bout de cette allée conſiſtoit en un corps de logis de bois de trente pieds en quarré, qui comprenoit une ſalle, trois petites chambres & un eſcalier ; le haut étoit partagé en trois chambres. Derriere le corps de logis & des deux côtez, il y avoit deux bâ-

1694. timens détachez, l'un servoit de cuisine & de poulaillier, & l'autre de réfectoire. Au de-là de ces bâtimens il y avoit un quarré de toute la largeur de notre terrain, fermé par de doubles allées d'orangers qui renfermoient le jardin potager, dans lequel il y avoit nombre d'orangers de la Chine ; mais ce jardin, quand j'y arrivai, ne subsistoit plus depuis deux à trois ans ; un déluge d'eau qui tombant de la montagne avoit emporté quantité de pierre & de terre, l'avoit entierement couvert, & avoit même rempli le Couvent jusqu'à la hauteur de quatre pieds ; de sorte qu'il n'y avoit plus que les orangers de la Chine qui subsistoient : nous trouvâmes seulement un petit jardin potager à côté du Couvent avec un datier, des abricotiers de saint Domingue, des poiriers d'avocat, & d'autres arbres, dont je donnerai la description, la culture, l'usage & les qualitez dans un autre endroit.

On peut juger que nous trouvant neuf Religieux dans un si petit couvent, nous n'y étions pas fort à l'aise pour le coucher ; il fallut donc nous accommoder comme dans les vaisseaux pour cette nuit.

Le lendemain matin le Pere Cabasson

envoya à notre habitation de la Cabeſ- 1694.
terre les PP. Daſtez, Gaſſot & du Homel. Nous reçûmes ce même matin la viſite des RR. PP. Gombault, Holley & Breton, Jéſuites, & peu après eux celles de M. l'Intendant du Mets & de Meſſieurs de Guitaut & Gabaret. Le premier m'emmena dîner chez lui avec le P. Martelly, il étoit bien aiſe de ſçavoir de certaines nouvelles de la Cour & de la Ville, dont je lui avois parû aſſez inſtruit; d'ailleurs il avoit connu le P. Martelly pendant qu'il étoit Commiſſaire des Galeres à Marſeille. M. de Guitaut dîna avec nous, & nous pria à dîner pour le lendemain; il connoiſſoit la famille du P. Martelly dès le tems qu'il étoit Lieutenant de Roi aux Iſles d'Hieres, pendant que le Comte de Guitaut ſon frere en étoit Gouverneur. Ces Meſſieurs nous preſſerent de nous retirer à la Cabeſterre où l'air eſt meilleur, & où nous ſerions moins en danger de gagner le mal de Siam; mais comme le P. Martelly s'étoit engagé à prêcher le jour de la Chandeleur, & qu'il falloit tôt ou tard s'accommoder à l'air & aſſiſter les malades, nous nous remîmes entierement à la diſpoſition de nos Supérieurs. A côté du jardin de M. l'Intendant il y a un Monaſtere de Reli-

1694. gieuſes Urſulines, elles prennent des penſionnaires, & inſtruiſent toutes les petites filles du Bourg; elles ſont ſous la direction des Peres Jéſuites.

Monaſtere des Urſulines. Son hiſtoire.

Ce Monaſtere appartenoit autrefois aux Religieuſes de notre Tiers Ordre, il avoit été bâti, & le terrain où il eſt, avoit été acheté par la Mere Marguerite de ſaint Joſeph, Religieuſe Profeſſe du Couvent de Toul en Lorraine, qui autoriſée par les Supérieurs de l'Ordre, & munie des Lettres Patentes du Roi, données à Paris au mois de Décembre 1653. étoit paſſée à la Martinique avec trois Novices, dont la Sœur de Clemy, qui étoit la premiere, avoit donné quatre mille francs pour ſa dot. Cette ſomme & quelques aumônes qu'elles avoient reçû de la Cour ſervirent à l'acquiſition du terrain où le Monaſtere fut bâti, à la dépenſe des bâtimens réguliers, de la Chapelle; & l'économie de ces bonnes filles leur fit trouver le moyen d'acheter une petite ſucrerie à trois chaudieres avec dix-neuf eſclaves. La Sœur de Clemy fit Profeſſion, mais celles des deux autres Novices qui étoient les Sœurs Martel & Sanguin, furent différées ſi long-tems par les Peres Jéſuites, peu inſtruits des pratiques de notre Ordre, &

qui avoient pris la direction de ce Mo- 1694.
naſtere, parce que nos Peres ne s'étoient pas trouvez en état d'en prendre ſoin, que la Mere Marguerite & la Sœur de Clemy moururent avant que cette affaire fut terminée; après quoi on notifia à ces deux Novices que les Profeſſes étant mortes, il n'y avoit plus perſonne qui fût capable de les recevoir à Profeſſion, & qu'ainſi elles devoient quitter l'habit Religieux & ſortir du Monaſtere; on interpoſa même l'autorité de M. du Parquet, Seigneur Proprietaire de la Martinique, pour les y contraindre, ce qu'elles furent enfin obligées de faire après avoir fait toutes les proteſtations qu'elles pouvoient & devoient faire contre la violence qu'on exerçoit contre elles. Leur proteſtation fut reçûë par Villers, Notaire de l'Iſle, le 4 Juin 1663. Elles avoient porté l'habit de l'Ordre plus de neuf ans, l'ayant reçû à Paris dans notre Couvent de la ruë ſaint Honoré, des mains du R. P. Dominique le Brun au mois de Janvier 1654.

Auſſi-tôt après l'expulſion des Novices, le R. P. la Forcade Supérieur général de nos Miſſions, ſe mit en poſſeſſion du Monaſtere & des biens qui y étoient attachez, non-ſeulement comme de

1694. biens appartenans à l'Ordre, mais encore comme Procureur ſpécial de nos Religieuſes de Toul, dont la Mere Marguerite étoit Profeſſe, en attendant qu'il fut arrivé de France des Religieuſes pour remplacer celles qui étoient mortes. Mais les Religieuſes de Toul ne s'étant pas trouvées en état d'en envoyer, elles firent une ceſſion de tous les biens du Monaſtere à nos Miſſions.

Nonobſtant la ceſſion & la poſſeſſion où nous étions de ces biens, les Peres Jéſuites firent nommer des Hoſpitalieres de Dieppe pour venir prendre la place de nos Sœurs. Nous nous y oppoſâmes, on plaida, & le Procureur qu'elles avoient conſtitué fut débouté de ſes prétentions par Arrêt du Conſeil Supérieur de l'Iſle du 4. Février 1664. Ce qui n'ayant point rallenti les pourſuites des Jéſuites, ils appellerent de cet Arrêt au Conſeil du Roi, où après bien des conteſtations, la ceſſion de nos Religieuſes de Toul fut annullée, & le Monaſtere avec tous ſes biens meubles & immeubles transferé ou donné aux Urſulines de ſaint Denis en France. C'eſt ainſi que notre Monaſtere eſt tombé entre les mains de ces bonnes Religieuſes. On trouvera à la fin de cette pre-

miere Partie, la copie des Lettres Paten- 1694.
tes du Roi du mois de Décembre 1653. & l'Arrêt du Conſeil d'Etat du Roi, ſi on me l'envoye aſſez tôt pour le faire imprimer.

Les Urſulines s'occupent comme faiſoient nos Religieuſes à l'inſtruction de la jeuneſſe de leur ſexe. Elles ont reçû à l'habit pluſieurs Créolles qui leur ont apporté des dottes aſſez conſidérables; de ſorte qu'il y a apparence que ce Monaſtere ſera un jour bien riche.

J'appris à mon retour au Couvent, que M. Houdin, mon ancien camarade de Collége, étoit venu pour me voir. Il y avoit plus de quinze ans que je ne l'avois vû, & je n'euſſe jamais crû le trouver aux Iſles; je priai le Pere Chavagnac de me conduire chez lui; nous le trouvâmes à la raffinerie du Moüillage chez ſon beau-frere M. Dubois. Il étoit aux Iſles depuis quelques années, où il avoit ſuivi ſon frere aîné & une de ſes ſœurs, mariée à M. Dubois. Leur frere aîné qui étoit Receveur des Domaines du Roi, venoit de mourir & avoit laiſſé de grands embarras dans ſes comptes; c'étoit pour les terminer que M. Houdin ſe trouvoit au Fort ſaint Pierre; car ſa demeure ordinaire étoit au Fort Royal. Il étoit alors

1694. Procureur du Roi, depuis il a eu la Charge de Juge Royal, Civil & Criminel de toute l'Isle ; son mérite personnel, son application à l'étude & à ses devoirs, son intégrité & son désintéressement lui ont acquis une très-juste réputation. Il étoit veuf quand je le vis, & n'avoit eu que deux enfans, un fils qu'il faisoit étudier, & une fille qui avoit pris le voile & fait profession aux Ursulines de la Martinique. Il s'est depuis marié à une fille d'un très-riche habitant, nommé le Boucher, dont la posterité s'est tellement multipliée, qu'en 1704. ce bon homme voyoit cinquante-cinq enfans provenus de son mariage ou de ses enfans.

Le Dimanche trente & uniéme Janvier nous assistâmes aux Offices Divins dans notre Egliſe. Je fus très-édifié de la dévotion & de l'affluence du peuple. Le P. Chavagnac fit le Prône & l'explication de l'Evangile, & la fit très-bien. Nous allâmes le P. Martelly & moi dîner chez M. le Commandeur de Guitaut. Après Vêpres nous allâmes à bord de la Loire saluer M. de la Heronniere ; il nous retint à souper, après qu'il en eût envoyé demander la permission à notre Supérieur, qui l'accorda volontiers.

Le Lundi premier Février le P. Chavagnac me mena prendre le chocolat chez un de nos voiſins, appellé M. Braguez, qui eut l'honnêteté de me prêter un cheval pour accompagner le Pere qui alloit confeſſer des malades ſur les mornes. J'eus beaucoup de plaiſir de voir la campagne, & les arbres chargez de fruits & de fleurs. Nous dinâmes chez un habitant qui nous fit manger des perdrix du pays, & des ramiers. Les perdrix ſont petites, elles perchent, les rouges ſont meilleures que les griſes; les ramiers qu'on nous ſervit étoient fort gras, & avoient un goût de gérofle & de muſcade très-agréable; j'en demandai la raiſon, on me dit, que comme nous étions dans la ſaiſon des graines de bois-d'Inde, ces oiſeaux s'en nourriſſoient & en contractoient l'odeur. On nous ſervit auſſi des ananas & des melons d'eau, les premiers me parurent excellens. J'ai eu plus de peine à m'accoûtumer aux melons d'eau; pour les melons ordinaires rouges & verds, qu'on appelle melons d'Eſpagne, nous en avions mangé tous les jours depuis que nous étions arrivez. Ils ont cette bonne qualité qui leur manque en France, qu'on en peut manger tant que l'on

1694. 1. Février.

Perdrix & Ramiers des Iſles.

Melons de pluſieurs ſortes.

1694. veut ſans craindre d'en être incommodé. Nous allâmes voir une ſucrerie ; je vis auſſi faire de la caſſave & de la farine de manioc. Je parlerai amplement de cela dans la ſuite.

Nous retournâmes au Couvent ſur le ſoir. Je fus remercier M. Braguez ; lui & ſon épouſe me firent bien des honnêtetez & des offres de ſervice ; ils ont toujours eu beaucoup de bonté pour moi. Ce M. Braguez étoit de Beziers ; il avoit un frere Religieux de notre Ordre, & qui après avoir ſervi dans nos Miſſions près de vingt-cinq ans, avoit été obligé de repaſſer en France ; quoique ce fût un Religieux fort ſage, fort ſçavant & fort éclairé dans toutes ſortes d'affaires, il n'avoit pû éviter de tomber dans la diſgrace du Comte de Blenac, qui avoit enfin obtenu une Lettre de Cachet qui l'appelloit à la Cour. Sa goute & les autres infirmitez qu'il avoit contractées dans les Miſſions, ne lui permettant plus de vivre dans l'abſtinence & l'auſterité de nos Provinces réformées de France, il paſſa avec la permiſſion des Supérieurs dans le grand Ordre de ſaint Benoît, où il reſta quelques années avec beaucoup de pieté ; mais la froidure du païs augmentant ſa goute & ſes autres maladies,

Le Pere Braguez.

les Médecins lui conſeillerent de retourner aux Iſles, où ils prétendoient que la chaleur du climat aideroit à diminuer ſes douleurs. Il revint en effet à la Martinique dans le mois de Juin 1698. il fut reçu avec joie de ſon frere & de ſa belle-ſœur ; les puiſſances le virent avec plaiſir, & nos Peres même, quoiqu'il ne portât plus leur habit, eurent pour lui la même déférence qu'autrefois, & faiſoient peu de choſes ſans prendre ſon avis. Les Jéſuites le prierent d'accepter une Cure qu'ils deſſervoient au quartier du cul-de-ſac à vache près le Fort Royal ; il y fut juſqu'à ce que la goute l'obligea de revenir chez ſon frere, où je le laiſſai en 1707. honoré & eſtimé de tout le monde. ... Je reviens à mon ſujet que cette digreſſion m'a fait quitter. 1694.

Le Mardi jour de la Chandeleur j'aſſiſtai à l'Office, je confeſſai beaucoup de perſonnes, & je fus très-édifié du grand nombre de perſonnes qui firent leurs dévotions. Le P. Martelly fit la Prédication, dont il s'acquitta très-bien.

Le lendemain le P. Gaſſot & le P. du Homeel revinrent de la Cabeſterre. Le R. P. Caumels, notre Vicaire Géneral, les envoyoit à la Guadeloupe avec le Frere du Mortier ; il écrivoit au Pere

1694. Cabaſſon de nous envoyer inceſſamment le P. Martelly & moi à notre habitation, où il diſpoſeroit de nous. Nous allâmes ſur le ſoir prendre congé de Meſſieurs du Mets, de Guitaut, de Gabaret & de quelques autres perſonnes de notre connoiſſance.

Départ du Fort S. Pierre. Le Jeudi quatriéme Février nous dîmes la Meſſe de grand matin, & après avoir pris le chocolat, nous montâmes ſur deux mauvais chevaux bien fatiguez & mal harnachez, avec deux Négres pour nous conduire, qui étoient chargez de deux matelats & d'autant de couvertures, ſans quoi nous courions riſque de coucher très-mal où nous allions; puiſque notre maiſon de la Cabeſterre étoit auſſi dénuée de meubles que le Couvent du Moüillage où il n'y en avoit point. On compte huit grandes lieuës du Fort ſaint Pierre, au fonds ſaint Jacques où eſt notre habitation.

Chemin de la Cabeſterre. A la ſortie du Bourg ſaint Pierre nous entrâmes dans une belle allée d'orangers qui a un bon quart de lieuë de longueur, qui ſépare l'habitation de Madame la Marquiſe d'Angennes de celle du ſieur le Vaſſor, Conſeiller au Conſeil de cette Iſle. Je parlerai de ce M. le Vaſſor dans un autre endroit.

Pour Madame la Marquiſe d'Angen- 1694.
nes, elle eſt fille du ſieur Girault, Capitaine de Milice de l'Iſle ſaint Chriſtophle, qui s'étant diſtingué avec quelques autres Officiers quand on chaſſa les Anglois de cette Iſle en 1666. avoit obtenu des Lettres de Nobleſſe.

Le Marquis de Maintenon-d'Angennes étant venu aux Iſles avec la Frégate du Roi la Sorciere, pour donner chaſſe aux Forbans qui déſoloient tout le commerce : il épouſa une des filles du ſieur Girault qui étoit d'une beauté achevée : il fut fait enſuite Gouverneur de Marie-Galante, mais quelques années après il céda ce Gouvernement à M. Auger, en faveur du mariage de ſa ſœur avec ledit ſieur Auger ; & s'étant retiré ſur l'habitation qu'il avoit achetée des héritiers de feu M. le Géneral du Parquet, il y eſt mort peu après, laiſſant deux enfans, le Marquis d'Angennes Capitaine au Régiment de la Couronne, & une fille parfaitement belle qui n'étoit pas encore mariée en 1705. Il y a ſur cette habitation plus de trois cens eſclaves, deux ſucreries ; une dont le moulin va par le moyen de l'eau, & l'autre avec des chevaux ; une raffinerie dans le Bourg, & une très-belle cacoyere. Au bout de cet-

1694. te allée nous trouvâmes le moulin à eau, j'y entrai pour en voir la disposition. Je ferai dans un autre endroit la description de tous les moulins différents dont on se sert aux Isles, ou dont on pourroit se servir.

Nous vîmes à une demie lieuë plus loin la maison & la cacoyere du sieur Bruneau, Juge Royal de l'Isle. Cette cacoyere & les terres où sont les deux sucreries de ce Juge, avoient appartenu ci-devant à un Juif nommé Benjamin d'Acosta, qui faisoit un très-grand commerce avec les Espagnols, Anglois & Hollandois. Il crût se faire un appui considérable en s'associant avec quelques-unes des puissances des Isles, sous le nom desquels il acheta les terres que possede le sieur Bruneau. Il planta la cacoyere qui est une des premieres qu'on ait faites dans les Isles, & fit bâtir les deux sucreries que l'on voit encore à présent. Mais la Compagnie de 1664. ayant peur que le commerce des Juifs ne nuisît au sien, obtint un ordre de la Cour pour les chasser des Isles; & les associez de Benjamin ne firent point de difficulté de le dépoüiller pour se revêtir de ses dépoüilles.

Benjamin d'Acosta, Juif.

Après la paix de Risvick les héritiers

de Benjamin d'Acoſta, & quelques autres repréſentans eurent permiſſion du Roi de revenir aux Iſles pour demander ce qui leur étoit dû ; mais leur voyage fut auſſi inutile que celui d'un Agent des Hollandois, à qui il étoit dû des ſommes très-conſidérables pour les avances faites aux habitans dans les commencemens de la Colonie. 1694.

La cacoyere du ſieur Bruneau eſt environnée d'une double haye d'orangers, qui forme une allée qui ſe termine à un petit morne aſſez roide, au haut duquel nous trouvâmes un parapet, compoſé de paliſſades remplies de terre & de faſcines. Ce parapet couvre une porte qui eſt percée dans un petit pan de mur, appuyé d'un côté à la montagne qui eſt taillée auſſi à plomb qu'un mur, & de l'autre il porte par encorbeillement ſur un précipice très-roide & très-profond. Le chemin eſt taillé à mi-côté dans la montagne : il eſt encore fermé par deux autres portes comme la premiere, avec des meurtrieres : il eſt large de quinze à ſeize pieds. On appelle cela le Réduit, où en cas d'une attaque on peut mettre en ſûreté dans les ſavanes ou prairies du ſieur Bruneau, les beſtiaux, les femmes, les enfans, & les meubles des ha-

Réduit de la Martinique.

1694. bitans qui font facilement des caſes couvertes de cannes pour ſe loger dans ces occaſions.

Ce chemin nous conduiſit dans une longue allée d'orangers, aux côtez de laquelle étoient les ſavanes, les cannes & une des ſucreries du Juge. Après que nous eûmes monté un autre petit morne, nous trouvâmes la ſeconde ſucrerie, & à quelques cent pas plus loin, nous entrâmes dans le bois qui dure près de trois lieuës.

La croix du Pere Raymõd Breton.

Nous vîmes au commencement du bois une croix qui avoit été plantée par un de nos premiers Miſſionnaires, appellé Raymond Breton, de la Province de ſaint Louis. Les Religieux de cette Province, dont le Couvent principal eſt dans la ruë ſaint Honoré à Paris, ont été les Fondateurs des Miſſions que nous avons aux Iſles, & les Supérieurs Généraux & autres en étoient toujours tirez. Ce bon Religieux accompagnoit les habitans qui alloient combattre les Sauvages pour les chaſſer de la Cabeſterre en 1658. Une autre partie des habitans s'étoit embarquée pour la même expédition, & devoit ſe rencontrer avec ceux qui alloient par terre au quartier principal des Sauvages, que l'on à nom-

Comment les Jacobins ont eu l'adminiſtration du ſpirituel de la partie de l'Iſle appellée la Cabeſterre.

mé depuis le Fort ſainte Marie, afin de les attaquer en même-tems par terre & par mer. Les Jéſuites s'étoient joints à ceux qui étoient embarquez, & ne doutoient point d'y arriver les premiers, & d'avoir l'adminiſtration du ſpirituel de la Cabeſterre, parce qu'on étoit convenu qu'elle appartiendroit aux premiers Religieux qui y arriveroient ; cependant ils furent trompez, le vent contraire les retarda, & donna le tems à la troupe du P. Raymond Breton d'arriver à ſainte Marie, d'y combattre les Sauvages, de les chaſſer & d'y planter la croix avant que les Jéſuites y puſſent mettre pied à terre. C'eſt ainſi que les Paroiſſes de la Cabeſterre nous ſont échuës. J'ai connu un habitant de la Paroiſſe du Macouba, nommé Jean Grouleau, qui s'étoit trouvé à cette expédition, & qui avoit aidé à faire la croix que l'on avoit plantée à ſainte Marie. 1694.

Il eſt bon d'expliquer ici ce qu'on entend dans les Iſles par les noms de Cabeſterre & de Baſſe-terre. Cabeſterre eſt la partie d'une Iſle qui regarde le Levant, & qui eſt toujours rafraîchie par les vents aliſez qui courent depuis le Nord, juſqu'à l'Eſt-Sud-eſt. La Baſſe-terre eſt la partie oppoſée. Dans celle-ci les vents

Ce que c'eſt que Cabeſterre & Baſſe-terre.

1694. alisez se font moins sentir, elle est par conséquent plus chaude, mais en même-tems la mer y est plus unie, plus tranquille, & ainsi plus propre pour le moüillage & pour le chargement des vaisseaux. Les côtes y sont aussi pour l'ordinaire plus basses au contraire des Cabesteres, où les côtes sont hautes, composées pour la plûpart de falaises escarpées où la mer roule sans cesse & se brise avec impétuosité, parce qu'elle y est continuellement poussée par le vent.

La croix que nous trouvâmes au commencement du bois avoit été plantée dans le lieu où la troupe du Pere Breton avoit passé la premiere nuit, & où il avoit celebré le lendemain la Messe, & communié la plûpart de ceux qui l'accompagnoient.

Arbres appellés Gommiers.

Je ne pouvois assez admirer la hauteur & la grosseur des arbres de ces forêts, particuliérement de ceux qu'on appelle Gommiers, à cause d'une gomme blanche & de bonne odeur qu'ils jettent en certaine saison de l'année, ou quand on leur fait quelque entaille. Je croi que c'est la gomme Elemi; je pouvois me tromper. J'eûs tout le loisir de les considérer à mon aise, parce que nos deux Négres qui étoient chargez & nos mauvais

Manioc.
Racines de Manioc.
Fleur de la passion ou granadille.
Pomme de Lianne.

vais chevaux, ne pouvoient pas aller fort vîte, particuliérement dans les montées que l'on trouve toujours jusqu'au morne de la Calebasse, qui est le lieu le plus haut, & le milieu du chemin de la Basse-terre à la Cabesterre. 1694.

Nous vîmes en passant au Morne rouge l'habitation des Religieux de la Charité; ils y élevoient des bestiaux & commençoient à planter des Cacoyers & des Roucouyers. Les sieurs Carité & de Lorme avoient aussi des commencemens d'habitation auprès de ces Religieux. Depuis ce tems-là beaucoup de personnes s'y sont placées pour faire du cacao & élever du bétail, qui sont deux marchandises de bon débit.

Nous arrivâmes au Morne de la Calebasse un peu avant midi. Le tems beau & serain nous donna le plaisir de découvrir une grande partie de la Cabesterre, qui de cette élevation nous parut un païs plat & uni, infiniment plus beau que celui que nous quittions, tout rempli de mornes & de montagnes. On a taillé un chemin fort étroit dans ce morne, qui est l'unique passage de tout ce côté-là pour aller d'une partie de l'Isle à l'autre, que l'on pourroit garder aisément, & empêcher les ennemis de pénetrer d'un

Morne de la Calebasse.

1694. côté, s'ils s'étoient rendus maîtres de l'autre.

Après que nous eûmes descendu la partie la plus rude de ce morne, nous nous reposâmes auprès d'une petite fontaine qui est à la gauche du chemin, nos Négres débriderent nos chevaux, & les laisserent paître le long du bois, pendant qu'ils mangerent leur farine de magnoc avec quelques poissons salez que nous leur avions achetez; nous mangeâmes de notre côté les petites provisions que nous avions apportées.

J'avois une extrême envie d'interroger nos Négres sur quantité de choses que je voyois, & dont je souhaittois d'être instruit; mais il fallut me priver de ce plaisir, parce que c'étoient des Négres nouveaux qui ne parloient qu'un langage corrompu, que je n'entendois presque point, auquel cependant on est bien-tôt accoûtumé.

La crainte de trouver des serpens & d'en être mordu, m'empêchoit aussi d'entrer dans le bois pour voir les plantes qui s'y trouvent. Je fus en peu de tems délivré de cette appréhension. Après nous être reposez à cette fontaine une bonne heure, nous montâmes à cheval, & continuâmes notre chemin sans presser beau-

coup nos chevaux ni nos Négres, parce que nous comptions de coucher chez un de nos Religieux, Curé de la Paroiſſe de la grande Ance, dont nous n'étions éloignez que de deux lieuës. 1694.

Environ à trois quarts de lieuës de la fontaine nous trouvâmes une croix. Nous ſçûmes par quelques habitans que nous rencontrâmes que c'étoit le Pere Paul, un de nos Miſſionnaires qui l'avoit fait planter depuis quelques années. Un petit terrain défriché autour de la croix, étoit beni, & ſervoit de cimetiere pour les Négres Chrétiens de quelques habitations que l'on commençoit dans ce quartier-là. Croix du Pere Paul.

Un peu plus loin nous deſcendîmes par un chemin étroit taillé dans la pente d'une morne à la riviere Falaiſe. Après que nous l'eûmes paſſé, nous entrâmes dans une allée d'orangers qui ſert de clôture à une cacoyere appartenante à un habitant de la Paroiſſe de la baſſe-pointe, nommé Courtois. Enfin, comme nous étions prêts de ſortir du bois, nous trouvâmes une troiſiéme croix, appellée la Croix de la baſſe-pointe, parce qu'elle eſt à côté du chemin qui conduit au quartier & au bourg de ce nom. Nous le laiſsâmes à main gauche, & ſuivîmes Riviere Falaize. Croix de la baſſe-pointe.

1694. notre chemin juſqu'à la Savanne du ſieur Courtois où nous paſſâmes la riviere Capot.

Riviere Capot.

Toutes ces rivieres ſont à proprement parler des torrens qui tombent des montagnes, qui groſſiſſent aux moindres pluyes, & qui n'ont ordinairement que deux ou trois pieds d'eau. La riviere Capot eſt une des plus conſidérables de l'Iſle, elle a pour l'ordinaire neuf à dix toiſes de large, deux à trois pieds de profondeur dans ſon milieu, ſon eau eſt très-claire & très-bonne, mais ſon lit qui eſt rempli de groſſes maſſes de pierres, & d'une infinité de cailloux, rend ſon paſſage dangereux, quand elle eſt un peu groſſe.

De cette riviere à la Paroiſſe de la grande Ance il n'y a qu'une petite lieuë, cela nous obligea à laiſſer paître nos chevaux pendant une demie heure dans une ſavanne au travers de laquelle on paſſe, qui appartient à un habitant de cette Paroiſſe, appellé Yves le Sade. Depuis cet endroit juſqu'à la grande Ance, le chemin eſt agréable, bordé preſque partout d'allées d'orangers, mais difficile par le grand nombre de montées & de deſcentes que l'on rencontre, qui furent cauſe que nous n'arrivâmes à la maiſon

Paroiſſe de la grande Ance.

du Curé qu'environ une heure avant le coucher du ſoleil. 1694.

Le Curé, appellé le Pere François Imbert, du Couvent de S. Maximin, étoit Provençal auſſi-bien que mon Compagnon, ce qui faiſoit que celui-ci ſe flattoit d'en être bien reçû, & que nous y coucherions & laiſſerions repoſer nos Négres & nos chevaux qui ne pouvoient preſque plus marcher. Il fut trompé, ce bon Curé étoit fatigué des paſſages de nos confreres qui s'arrêtoient chez lui, & l'incommodoient. Il s'étoit abſenté de ſa maiſon, ou à deſſein, ou par néceſſité. Son Négre qu'il y avoit laiſſé, nous dit que ſon Maître ſçavoit que nous devions arriver, & qu'il lui avoit ordonné de nous préſenter à boire & à manger, ſi nous en avions beſoin, & de nous prier en même-tems de paſſer outre, parce qu'il n'avoit plus de commodité pour donner à coucher. Ce compliment me parut un peu extraordinaire, & je dis au Pere Martelli que nous ne devions pas pour cela aller plus loin, mais il ne voulut pas y conſentir : nous partîmes donc après avoir fait boire un coup d'eau de vie à nos Négres.

De la grande Ance au fond S. Jacques, il y a deux lieuës; nos chevaux acheve-

1694. rent de ſe laſſer en montant & deſcendant deux ou trois mornes fort hauts & fort roides qu'il y a juſqu'à la riviere du Lorain, que nous paſſâmes avec peine, auſſi-bien que la riviere Macé, qui étoient fort groſſes. Le cheval du Pere Martelli qui boitoit tout bas ne voulut plus marcher ; de ſorte qu'il fut contraint de le tirer par la bride plus de mille pas. Pour ſurcroît de malheur, la nuit nous prit avant que nous fuſſions arrivez à la Paroiſſe du Marigot, & nous eûmes un grain de pluye qui nous obligea de nous mettre à couvert ſous des arbres dans la ſavanne du ſieur de Verpré.

Nous nous remîmes en marche dès que la pluye fut ceſſée, nos Négres avec leurs charges, & le Pere Martelli & moi tirans nos chevaux par la bride, lui parce que ſon cheval ne pouvoit ſe ſoutenir, & moi pour lui tenir compagnie, & ſoulager le mien afin qu'il eût la force de nous paſſer les rivieres qui ſe rencontrent juſqu'à notre habitation. Si nos Négres avoient eu de l'eſprit, ils nous auroient conduits chez quelque habitant qui ſe ſeroit fait un plaiſir de nous recevoir, & de nous bien régaler. Car dans toutes les Iſles l'hoſpitalité s'exerce d'une maniere

très-chrétienne & très-civile. Nous arrivâmes à l'Egliſe du quartier du Marigot. 1694.

Comme il n'y avoit point encore de Curé réſident, nous ne pûmes recevoir aucun ſecours. Nous nous conſolions cependant, parce qu'il n'y avoit plus qu'une petite lieuë de là à notre habitation. Environ à deux cens pas plus loin nous vîmes les fourneaux allumez d'une ſucrerie. Je propoſai au P. Martelli d'y aller, & d'y demander le couvert, il ne le jugea pas à propos, mais nos Négres nous firent entendre qu'ils alloient y laiſſer le cheval boiteux avec leurs charges, & qu'ils nous conduiroient plus aiſément le reſte du chemin. Nous y conſentîmes, & les attendîmes. Après leur retour nous continuâmes notre voyage, montant l'un après l'autre ſur le cheval qui nous reſtoit qu'un de nos Négres conduiſoit avec un bout de lianne (c'eſt-à-dire une eſpéce de liére ou d'ozier qui vient autour des arbres) qui étoit attaché au mors du cheval, & l'autre conduiſoit preſque de la même maniere celui qui marchoit à pied; car le Ciel étoit couvert, la nuit fort noire, & la pluye avoit rendu le chemin fort gliſſant.

Paroiſſe du Marigot.

Je m'aviſai de demander au Négre qui me conduiſoit, s'il y avoit des ſer-

1694. pens dans le chemin ; il me répondit, auſſi tôt, en ſon baragoüin : *Tenir mouche.* Je compris qu'il me diſoit qu'il y en avoit beaucoup ; ce qui augmenta terriblement la peur que j'avois alors de ces animaux. Je me fâchai contre le Pere Martelli de ce qu'il n'avoit pas voulu que nous demandaſſions le couvert à cette ſucrerie, où nos Négres avoient laiſſé ſon cheval, & de ce que nous n'étions pas reſté à la grande Ance, comme je l'avois propoſé. Cependant nous nous trouvâmes à la riviere du Charpentier. Quoiqu'elle ne ſoit pas grande, elle ne laiſſe pas d'être dangereuſe parce qu'elle coule ſur un ſable mouvant dont on a ſouvent bien de la peine à ſe tirer. Nos Négres eſſayerent le paſſage, & conduiſirent enſuite le cheval & le Pere Martelli. Ils vinrent me chercher & me paſſerent, je demeurai à cheval parce que c'étoit mon tour, & je commençai à me mocquer du Pere Martelli, qui crioit comme un déſeſperé quand il rencontroit quelques branchages dans le chemin, ou qu'il entendoit remuer quelque choſe, s'imaginant que tous les ſerpens du païs couroient après lui.

Riviere du Charpentier.

Nous montâmes un morne très-haut & très-long, mon cheval faiſoit ſouvent

des révérences jusqu'à mettre le nez à terre. Le Pere Martelli qui se piquoit de civilité les lui rendoit au double, & tous deux ne pouvoient pas moins faire ; car la terre de ce quartier est grasse, rouge, & fort glissante, aussi-tôt qu'il a plû comme il venoit de faire ; enfin tombant, bronchant, montant & grondant, nous nous trouvâmes au haut de ce morne dans la savanne d'un habitant nommé Gabriel Raffin. Je sentis que mon cheval alloit mieux, d'où je conjecturai que nous n'étions pas loin de notre maison ; je le demandai à nos Négres, qui me dirent que cela étoit vrai, mais que le reste du chemin étoit méchant. Je mis pied à terre quand nous eûmes passé la barriere qui ferme cette savanne, un de nos Négres menoit le cheval par la bride, le Pere Martelli marchoit ensuite tenant le même cheval par la queuë, je suivois le Pere Martelli, un Négre me suivoit & fermoit la marche ; à quelques chûtes près, nous arrivâmes assez heureusement à notre riviere que nous passâmes l'un après l'autre sur le cheval, & à trois cens pas de là nous trouvâmes notre Couvent. 1694. Riviere du fond S. Jacques.

Le Supérieur Géneral de nos Missions n'y étoit pas, il étoit allé au cul-de-sac de

1694. la Trinité, d'où il ne devoit revenir que le lendemain. Nos Peres furent surpris de nous voir arriver à cette heure ; car il étoit près de neuf heures du soir, & nous étions mouillez & crottez depuis les pieds jusqu'à la tête. On nous blâma de n'être pas restez chez le Pere Imbert malgré son Négre, comme ceux qui nous avoient précedez, à qui il avoit fait faire le même compliment, ou de n'être pas entrez chez quelque habitant qui nous auroit bien reçû, & nous auroit épargné la fatigue que nous avions essuyée.

On nous prêta des habits & du linge pour changer, après quoi nous nous mîmes à table. Le Pere Raymond Dacier Syndic de la Maison en faisoit les honneurs ; c'étoit un homme de cinquante-six ans & plus, de la Province de Toulouse, qui exerçoit cet office depuis quelques mois, parce qu'il s'étoit trouvé seul entre tous nos Religieux qui sçût assez d'arithmétique pour tenir le compte du poids du sucre qu'on faisoit chez nous. Le Réverend P. Romanet y étoit aussi, il avoit eu bien de la peine à sortir d'avec Monsieur de Sainte-Marie, Capitaine de l'Opiniâtre, & à retirer son coffre de son vaisseau, parce que cet Officier pré-

tendoit qu'il lui trouvât un autre Aumô- 1694.
nier, bien que le Pere ne s'y fût point engagé comme on l'a vû ci-devant. Le Supérieur Géneral lui avoit donné le ſoin de la Paroiſſe Sainte Marie, qui eſt à une petite demie lieuë du fond S. Jacques. Il y avoit encore un autre Religieux du Couvent de Montauban, nommé Louis Roſié, il étoit malade, & c'étoit pour cela qu'il avoit quitté la Paroiſſe de la Trinité qui étoit trop pénible pour un homme de ſa groſſeur.

Depuis l'arrivée de notre troupe, le P. Supérieur Géneral ne s'étoit pas mis en peine de ménager les anciens Miſſionnaires; cela les avoit fâchez, & entre autres ce bon Religieux, qui lui avoit demandé ſon congé pour retourner en France, comme il fit un mois après, dans le Vaiſſeau du Roi, appellé le Triton, armé en flute, commandé par le ſieur Chabert.

Le Pere Daſtez, mon compagnon de voyage, attendoit une occaſion pour paſſer à S. Domingue où il étoit deſtiné, & le Pere du Mai deſſervoit la Paroiſſe du Marigot. Je ſçavois par la relation de nos Peres, qui étoient revenus au Moüillage, que ce Couvent étoit fort pauvre, mais je ne me fuſſe jamais ima-

1694. giné qu'il le fût au point que je le trouvai. A peine y avoit-il du linge pour la table, les ſerviettes étoient toutes déchirées, & la nappe ſur laquelle nous mangeâmes étoit ſi mauvaiſe qu'on fut obligé de mettre deux ſerviettes deſſus pour en boucher les trous. Nous ne laiſsâmes pas de ſouper de grand appétit, & de bien dormir enſuite, parce que la fatigue que nous avions euë ſuppléoit aux méchants lits où nous couchâmes après avoir laiſſé nos matelats en chemin. Nous ſçûmes qu'ils étoient demeurés à la ſucrerie du ſieur le Comte, & nos Peres s'étonnerent comment il n'avoit pas envoyé nous prier de paſſer la nuit chez lui, car il étoit très-génereux & fort de nos amis.

Le lendemain matin Monſieur le Comte nous renvoya le cheval boiteux & nos matelats, & écrivit au Pere Du May ſon Curé qu'il n'avoit été averti de notre paſſage que deux heures après, qu'il en étoit très-mortifié, qu'il avoit été ſur le point de chaſſer ſon Commandeur pour ne lui en avoir pas donné avis plutôt, & qu'il le prioit de nous faire ſes excuſes. Je chargeai le Pere Du May de lui faire mes complimens, & de l'aſſurer que nous irions au pre-

mier jour le remercier de ſon honnê- 1694.
teté.

Je trouvai Guillaume Maſſonier, mon compagnon de voyage de Paris à la Rochelle, fort mécontent du poſte que notre Agent lui avoit procuré; il avoit appris que la condition des engagez dans les Iſles étoit un eſclavage fort rude & fort pénible, qui ne différe de celui des Négres que parce qu'il ne dure que trois ans; & quoiqu'il fût aſſez doucement chez nous, cette idée l'avoit tellement frappé, qu'il étoit méconnoiſſable: il avoit ſoin de faire l'eau-de-vie avec les ſirops & les écumes du ſucre. Je le conſolai du mieux que je pûs, & lui promis de l'aider auſſi-tôt que je ſerois en état de le faire.

CHAPITRE V.

Description de l'habitation des Freres Prêcheurs à la Cabesterre de la Martinique.

VOICI ce que c'est que l'habitation que notre Mission possede à la Martinique. Ce terrain s'appelle le fond saint Jacques ; il est situé à la Cabesterre, à huit lieuës du Fort Saint Pierre, & à deux lieuës du Bourg de la Trinité ; entre deux grands mornes, qui laissent entre eux un plat pays d'environ deux cens cinquante pas de large, à côté duquel coule une petite riviere qui porte le même nom que le terrain.

M. le Général du Parquet nous le donna en 1654. à titre de fondation de trois grandes Messes, & de quelques Messes basses par chaque année. Il est large de six cens pas, & il avoit lors de la donation, deux mille pas de hauteur ou de chasse. Depuis ce tems-là nos Peres avoient obtenu deux concessions de deux mille pas chacune, ce qui lui donnoit six mille pas de hauteur, c'est-à-dire, en allant du bord de la mer vers

les montagnes qui ſont au centre de l'Iſle. 1694.

Le pas d'arpentage à la Martinique eſt de trois pieds & demi de la meſure de Paris. A la Guadeloupe & aux autres Iſles il n'eſt que de trois pieds.

Habitation & Couvent du fond S. Jacques.

Notre Maiſon ou Couvent eſt ſitué ſur un petit terrain uni à côté de la riviere, élevé d'environ deux toiſes & demie au-deſſus de la Savanne, & éloigné du bord de la mer de deux cens cinquante à trois cens pas. Il conſiſtoit en trois bâtimens de bois qui enfermoient une cour de dix à onze toiſes en quarré, toute ouverte du côté de la mer, au bout de laquelle étoit un jardin de dix-huit à vingt toiſes en quarré.

La Chapelle domeſtique étoit à la gauche, longue de trente-ſix pieds, ſur dix-huit de large : elle étoit de maçonnerie juſqu'à la hauteur de huit pieds, le reſte étoit de bois, auſſi-bien que toute la couverture qui étoit d'eſſentes ou de bardeau au lieu de tuiles, dont l'uſage eſt preſque inconnu dans le pays. Une petite chambre en dedans de la cour, attachée à la Chapelle de ſix pieds de large ſur dix de long, ſervoit de Sacriſtie.

Le corps de logis oppoſé avoit tren-

1694. te-ſix pieds de long ſur vingt-quatre de large ; il comprenoit une ſalle de vingt pieds de longueur ſur ſeize de largeur ; les fenêtres étoient du côté de la cour, une petite chambre à côté qui ſervoit d'office, deux chambres de douze pieds de large ſur ſeize pieds de long, ayant vûë ſur la mer avec un eſcalier. Le haut ne contenoit qu'un corridor avec deux chambres que l'on pouvoit partager chacune en deux ; le toit étoit en manſarde & ſans lambris.

Ce bâtiment étoit joint à une cuiſine de maçonnerie par un magazin de douze pieds de large ſur vingt-quatre de long, la cuiſine avoit la même longueur ſur ſeize pieds de largeur.

Entre la cuiſine & le bâtiment qui étoit au fond de la cour, îl y avoit un paſſage pour aller à la ſucrerie.

Ce corps de logis étoit tout de bois partagé en trois ou quatre parties, deſtiné à différens uſages ; il étoit joint à la Chapelle par un mur, au milieu duquel étoit la porte qui donnoit entrée dans la cour.

Tous ces bâtimens étoient auſſi délabrez par dehors, que mal meublez au dedans.... La ſucrerie étoit derriere ce dernier corps de logis, dont elle étoit

Sucrerie du fond S. Jacques.

éloignée d'environ vingt-cinq toiſes ; un 1694.
petit ruiſſeau qu'on paſſoit ſur une planche, couloit au milieu de cet eſpace. Cette ſucrerie & le moulin à eau qui lui étoit joint, avoient quatre-vingt-douze pieds de long, ſur vingt-quatre de large, le tout de maçonnerie.

C'étoit l'ouvrage que le Pere Jean Temple avoit fait faire quand il étoit Syndic, dans lequel on pouvoit plutôt admirer ſon zèle que ſon expérience & ſa conduite, puiſque ayant le terrain & la riviere à ſa diſpoſition, il avoit choiſi l'endroit le plus inondé, le plus étroit & le plus difficile de l'habitation, & qu'ayant oublié de faire dans la ſucrerie un nombre ſuffiſant d'ouvertures pour y donner du jour & de l'air, on n'y voyoit goute en plein midi, & on n'y pouvoit demeurer à cauſe de la fumée. Il y avoit ſix chaudieres à ſucre montées, & des fourneaux préparez pour en placer deux autres. Les caſes où l'on ſert les bagaces, c'eſt-à-dire les cannes, après qu'elles ont paſſé au moulin, & dont on ſe ſert pour cuire le ſucre, étoient à côté du moulin proche la riviere, avec celle où l'on prépare le magnoc, & où on le fait cuire en farine, ou en caſſave.

1694. Les cases de nos Négres étoient sur une petite hauteur derriere la sucrerie ; le canal du moulin passoit au milieu. Nous avions pour lors trente-cinq Négres travaillans, huit ou dix vieux ou infirmes, & environ quinze enfans tous en si mauvais état faute de nourriture, de vêtemens & de remédes, que cela faisoit pitié. D'ailleurs notre maison étoit endettée de près de sept cens mille livres de sucre, & n'avoit plus aucun crédit : ces dettes avoient été contractées par la mauvaise économie des Religieux qui avoient mal gouverné leurs affaires, par les dépenses exhorbitantes des Curez qui prenoient chez les Marchands tout ce qui leur plaisoit, & les payoient avec un billet de sucre, qui étoit en ce tems-là la monnoye courante des Isles à prendre sur l'habitation, par les entrepriſes ridicules de quelques Syndics, & sur tout par les aumônes que le Pere Paul faisoit avec tant de profusion, que les Gouverneurs & l'Intendant furent obligez d'en écrire au P. Carbonniere quand il étoit Supérieur Géneral, afin qu'il y mît ordre. Ce bon Religieux étant Supérieur de la Mission de la Martinique, s'étoit mis en tête de retirer du libertinage plusieurs femmes

Raisons du mauvais état où étoit le bien des jacobins.

de mauvaiſe vie qu'on avoit envoyées de 1694.
France, en leur fourniſſant de quoi vivre ; & pour cet effet, il leur faiſoit des billets de ſucre à prendre ſur l'habitation, ſans ſe mettre en peine ſi on en pouvoit fabriquer aſſez pour les acquitter, ni où les Religieux trouveroient à ſubſiſter. Il connut à la fin que ces femmes l'avoient trompé, mais ces billets qui étoient en très grand nombre, courroient chez les Marchands qui nous tourmentoient pour en être payez, & nous avoient décriez faute de payement, parce que tout le monde n'étoit pas obligé de ſçavoir de quelle maniere nous avions contracté tant de dettes. Il faut encore ajoûter que la plûpart de nos beſtiaux étoient morts, ſans qu'il fut poſſible d'en acheter d'autres, parce qu'on vouloit de l'argent comptant pour cette marchandiſe, & nous n'en avions point. Cette perte nous empêchoit de faire la quantité de ſucre qu'on auroit pû faire, ſi nos affaires avoient été en meilleur état. D'ailleurs ce n'étoit que du ſucre brut, décrié pour ſa mauvaiſe qualité, & que la guerre avoit réduit à ſi bas prix, que le cent ne valoit que cinquante ou ſoixante ſols, pendant que les vivres & les autres denrées de France

1694. étoient à un prix exceſſif. Le baril de farine coûtoit quinze cens livres de ſucre ; le baril de bœuf ſalé autant ; le baril de lard deux mille cinq cens livres ; la barique de vin trois mille livres & ſouvent davantage ; tout le ſucre qu'on pouvoit fabriquer chez nous alloit à peine à cent trente mille livres, ſur quoi il falloit entretenir les Négres, les beſtiaux, le moulin, & les autres dépenſes d'une habitation, & nourrir les Religieux qui y étoient, ce qui ne donnoit pas un petit embarras à ceux qui étoient chargez de ce ſoin, ſans compter les inquiétudes qui accompagnent ceux qu'on pourſuit pour le payement de très-groſſes dettes.

Tel étoit l'état de nos affaires à la Martinique quand j'y arrivai. On en verra la différence quand j'en ſuis parti en 1705.

Le R. P. Caumels, Supérieur Géneral de nos Miſſions, & Préfet Apoſtolique, revint du Bourg de la Trinité un peu avant midi, il témoigna de la joye de notre arrivée, & nous fit beaucoup d'honnêteté. C'étoit un homme de mérite & de naiſſance ; ſon pere étoit Capitoul de Toulouſe, allié à quantité de Maiſons conſidérables, & entre-autres

à celle de M. le Commandeur de Gui- 1694.
taut. Il avoit été Prieur du Couvent de Toulouſe, quoiqu'il n'eût encore que trente-cinq ans, après quoi il avoit été nommé Vicaire Géneral & Préfet Apoſtolique de nos Miſſions; on l'avoit flatté que cette derniere qualité étoit peu différente de celle des Vicaires Apoſtoliques, & il s'étoit imaginé ſur cela que ſa juriſdiction s'étendoit non-ſeulement ſur les Religieux de ſon Ordre, mais encore ſur les Jéſuites, les Carmes & les Capucins, mais il s'étoit trouvé bien loin de ſon compte. Les Supérieurs de ces Religieux, à l'exception des Carmes, étoient munis de ſemblables pouvoirs, & n'eurent garde de le reconnoître. Ce fut le premier chagrin qu'il eut en arrivant, mais ce ne fut pas le moindre, puiſque le dérangement de nos affaires temporelles, tant à la Martinique qui étoit accablée de dettes, qu'à la Guadeloupe qui venoit d'être pillée & déſolée par les Anglois, qu'à Sainte Croix & à Saint Domingue, lui en fourniſſoient de bien plus conſidérables.

Après dîner il me mena dans ſa chambre, où après que je lui eus rendu compte de ce que j'avois fait à la Rochelle pour notre embarquement; il me

1694. fit un ample détail de l'état de nos Missions, & des chagrins que cela lui donnoit, dont le plus grand étoit de n'avoir pas un Religieux de confiance qu'il pût mettre à la tête des affaires. Il me dit que ce qu'on lui avoit écrit, & qu'il avoit appris des Religieux avec lesquels j'étois venu, l'avoit déterminé à se servir de moi, & qu'il le feroit dès ce moment, si j'étois un peu plus instruit des manieres du pays, mais qu'en attendant, il me destinoit une Paroisse qui ne me donneroit pas beaucoup de fatigue, à condition que j'étudierois avec soin, comment les habitans se conduisoient dans le gouvernement de leurs habitations, de leurs Négres, de leurs manufactures, afin d'être bien-tôt en état de faire ce qu'il souhaittoit de moi. Quelque répugnance que j'eusse pour ces sortes d'emplois, qui entraînent avec eux une grande perte de tems, qui me détourneroient de mes études, & du motif principal qui m'avoit appellé aux Missions, je fus obligé de lui promettre ce qu'il voulut, & je puis dire lui avoir tenu parole trop exactement.

Le Dimanche septiéme Février je dis la Messe à notre Chapelle domestique, & je fis le Catéchisme à nos Négres ;

le Pere Supérieur Géneral qui étoit pré- 1694.
ſent me témoigna qu'il étoit content, & que ma maniere d'enſeigner lui plaiſoit.

J'accompagnai enſuite le Pere Du-Mai à ſa Paroiſſe du Marigot, où il alla dire la Meſſe & prêcher; après la Meſſe on fit la Proceſſion ordinaire du Roſaire, parce que c'étoit le premier Dimanche du mois, qui eſt deſtiné à cette dévotion.

Je ne manquai pas de remercier M. le Comte de l'honnêteté qu'il avoit euë de nous renvoyer nos matelats avec une lettre ſi obligeante. Il me dit fort civilement, qu'il ne croiroit pas que nous lui euſſions pardonné la faute de ſes gens, ſi je ne lui en donnois une preuve en venant dîner chez lui. Nous en fîmes difficulté, parce que nous n'en avions pas demandé la permiſſion à notre Supérieur, il nous répondit qu'il s'attendoit bien à cette réponſe, mais qu'il y avoit pourvû, ayant envoyé pendant la Meſſe un de ſes Négres avec une lettre pour la demander, & nous préſentant en même-tems celle que lui écrivoit le Supérieur, qui nous laiſſoit une liberté toute entiere là-deſſus: nous acceptâmes ſon offre; M. de la Char-

Civilité des habitans.

1694. donniere, Capitaine de Milice du quartier, avec deux ou trois autres des principaux & leurs femmes furent du dîner, qui fut servi avec toute l'abondance & toute la politesse imaginable.

Ce fut à cette occasion que je fis connoissance avec M. de la Chardonniere; nous entrâmes chez lui en nous en retournant, & nous commençâmes à lier ensemble une amitié qui a duré jusqu'à sa mort.

Famille de Messieurs le Vassor.

M. de la Chardonniere étoit un des anciens habitans de l'Isle, son nom est le Vassor. Il avoit deux freres établis dans la même Isle. L'aîné étoit ce M. le Vassor, Conseiller au Conseil, dont l'habitation est à côté de celle de Madame la Marquise d'Angennes. Il étoit Capitaine de Milice du Fort Saint Pierre. Il étoit venu fort jeune aux Isles, s'étoit trouvé à la guerre contre les Sauvages, & aux entrepriſes que les François avoient faites sur les Anglois & sur les Espagnols : il avoit toujours servi avec distinction. Il avoit épousé une veuve riche, & le bonheur l'accompagna tellement, que peu d'années après il se vit en état de faire une sucrerie. Sa femme en mourant le laissa héritier & sans enfans. Monsieur le Vassor de la Chardonniere

niere Capitaine du Marigot qui étoit ſon cadet, étoit venu aux Iſles quelques années après ſon aîné qui l'avoit d'abord employé ſur une de ſes habitations à côté de la nôtre, qu'il vendit enſuite au ſieur Birot de la Pomeraye, Notaire & Arpenteur Royal. Il lui fit épouſer la veuve d'un nommé Jolly, habitant du quartier, appellé le fond du Charpentier, laquelle étant morte quelque tems après leur mariage, elle laiſſa ſes biens à partager par moitié entre ſon mari & un fils qu'elle avoit eu de ſon premier lit. Le ſieur de la Chardonniere traita avec ce fils, & moyennant certaines conditions, il demeura maître de l'habitation où il étoit encore. J'ai connu le ſieur Jolly ſon beau-fils à la Guadeloupe, où il étoit établi au quartier de la pointe noire. 1694.

Monſieur de la Chardonniere étoit brave, civil, bon Chrétien, bon ami; il étoit riche & ſe faiſoit honneur de ſon bien, ſes enfans très-bien élevés, & ſa maiſon une des mieux réglées de l'Iſle. Il avoit montré beaucoup de courage & de prudence dans une infinité d'entrepriſes ſur les ennemis où il s'étoit trouvé. Il eſt mort Lieutenant Colonel du Régiment de Milice de la Cabeſterre.

1694. Monsieur le Vassor se voyant riche, veuf, & Capitaine du Fort S. Pierre, fit un voyage à Paris, où il épousa une des filles du sieur le Quoy, Officier de l'Hôtel de Ville, & emmena en même-tems une des sœurs de sa femme pour la marier avec son frere la Chardonniere. Madame le Vassor étoit belle étant jeune, l'âge l'avoit fait grossir extraordinairement, & la lecture de quelques livres lui avoit tellement gâté l'esprit, qu'on disoit qu'elle étoit une copie assez achevée des Précieuses de Moliere. Monsieur le Vassor avoit eu plusieurs enfans de son second mariage, & entre autres une fille qui épousa en 1699. le Marquis de la Rosa, Vice-Amiral des Gallions d'Espagne. J'en parlerai dans un autre endroit.

Pour Madame de la Chardonniere, c'étoit une femme d'un très-bon esprit. Elle se piquoit de régularité & de politesse, & avec raison ; car sa conduite étoit également sage, chrétienne & civile, son unique défaut étoit de parler beaucoup. Madame ***. & une certaine Madame ***. étoient les seules dans toute l'Isle qui pouvoient parler avec elle. Je me souviens qu'étant allé un jour chez elle avec le Pere Martelli,

nous y trouvâmes ces deux femmes ; 1694.
nous eûmes la patience de demeurer près d'une heure à les entendre parler toutes trois ſans avoir jamais pû trouver le moment de dire une ſeule parole. Je ſortis enfin avec Monſieur de la Chardonniere pour aller voir ſa ſucrerie, & quelque tems après le Pere Martelli ayant pris congé nous montâmes à cheval, & nous nous retirâmes : mais comme ce Pere aimoit à parler à peu près autant qu'une femme, il ne pût digerer le chagrin qu'il avoit eu de garder le ſilence pendant une ſi longue converſation. Il s'en plaignit dans quelques endroits, & ajoûtant quelque choſe de ſon invention, à la verité, qu'il pouvoit rapporter, il aſſura que ces trois Dames pour conſerver la paix & l'union qui étoient entr'elles, & ne pas s'interrompre, avoient fait apporter une bougie, & y avoient fiché des épingles à des diſtances égales, & que quand la flâme étoit arrivée à une épingle, celle qui tenoit le bureau le cédoit à une autre, & ainſi de ſuite juſqu'à la fin de la bougie ; mais que comme il ne s'étoit point trouvé d'épingles pour lui, il avoit été obligé de faire ſa viſite ſans parler. Cette fable courut

1694. toute l'Isle, ce qui irrita étrangement ces trois Dames.

Messieurs le Vassor & la Chardonniere avoient encore un frere appellé François le Vassor de la Touche qui étoit venu aux Isles après ses deux aînez. Son inclination le portant plutôt à chercher les occasions de se signaler à la guerre, qu'à devenir un bon habitant comme ses freres, il fut un tems considérable sans songer à se faire un établissement. Il fit plusieurs voyages en course où il s'acquit de la réputation, & se trouva à toutes les expéditions qu'on fit contre les Caraïbes lorsqu'on se vit obligé par les massacres fréquens qu'ils faisoient des habitans, contre la foi de plusieurs accords qu'on avoit fait avec eux, de les détruire entierement ou de les chasser de l'Isle.

Famille de Monsieur de la Touche.

S'étant à la fin établi & marié il fut fait Capitaine des Milices de son quartier. Ce fut très-peu de tems après qu'il eut été élevé à cette Charge, que neuf cens habitans de la Martinique ne pouvant s'accoûtumer au gouvernement nouveau de la Compagnie de 1664. prirent les armes, & alloient faire soulever toute l'Isle, si le sieur de la Touche n'eût ramassé en diligence environ cin-

quante habitans braves & fidéles, à la 1694.
tête deſquels il attaqua ces révoltés avec tant de bravoure & de prudence, que les ayant défaits & mis en fuite, il les força de rentrer dans leur devoir & d'obéïr, & diſſipa ainſi cet orage qui auroit infailliblement entraîné la perte de la Colonie, & la ruine de la Compagnie. Cette action de valeur qui marquoit en même-tems ſa fidélité pour ſon Prince, & ſa ſageſſe, lui acquit l'eſtime des Gouverneurs géneraux & particuliers des Iſles : de ſorte que l'Iſle de ſaint Chriſtophle étant ſur le point d'être attaquée par les Anglois qui avoient réuni toutes leurs forces pour détruire cette floriſſante Colonie, & ruiner enſuite toutes les autres; Monſieur de Clodoré, Gouverneur de la Martinique, crut qu'il n'y avoit perſonne dans ſon Gouvernement plus capable d'être à la tête du ſecours qu'il y envoyoit, que le ſieur de la Touche. Il lui donna donc cent cinquante braves de ſon Iſle qui ne contribuerent pas peu aux avantages que l'on remporta ſur les Anglois.

Il ſe trouva à la priſe d'Antigues ſous le même Monſieur de Clodoré, à celles de S. Euſtache & de Coroſſol ou Curacao, & à celle de Tabac.

1694. Il fut envoyé par le ſieur de Baas, Gouverneur Géneral des Iſles, pour voir de quelle maniere on pourroit s'emparer de Sainte Foy, dans la terre ferme de l'Amérique, place également riche & importante, & il s'acquitta ſi bien de cette dangereuſe commiſſion, que cette conquête étoit infaillible, ſelon les meſures qu'il avoit priſes, ſi des raiſons de conſéquence, qui ne ſont point de ces Mémoires, n'avoient obligé nos Généraux de ſe déſiſter de cette entrepriſe.

Le Comte de Blenac, auſſi Gouverneur géneral des Iſles, lui donna deux cens hommes pour tenter la conquête de l'Iſle de la Trinité; il y fut, fit ſa deſcente avec ſuccès, pouſſa vivement les Eſpagnols, & s'empara des poſtes les plus avantageux pour ſe rendre bien-tôt maître de la Fortereſſe; mais ayant eu le genoüil fracaſſé d'un coup de mouſquet, ſes gens perdirent courage, & ſe rembarquerent.

Le ſieur de la Touche s'acquit encore beaucoup de gloire en 1693. lorſque les Anglois attaquerent la Martinique. Il fit des merveilles à la tête des Milices qu'il commandoit.

Quoiqu'il fût âgé de ſoixante-dix ans, il vouloit courir au ſecours de la

Guadeloupe quand elle fut attaquée par 1694.
les Anglois en 1703. & il fallut que le Gouverneur géneral & l'Intendant employaſſent toute leur autorité pour le retenir à la Martinique, auſſi-bien qu'en 1706. lorſque Meſſieurs de Chavagnac & d'Iberville allerent prendre les Iſles de Nieues & de S. Chriſtophle. Il avoit dans ces deux expéditions deux enfans & trente-deux neveux.

Le Roi, pour récompenſer ſes longs ſervices & ſon inviolable fidélité, le nomma Colonel d'un des quatre Régimens de Milice qu'on fit à la Martinique en 1705. & Capitaine géneral Garde-Côte du Croiſic le 27 Novembre 1706. Il lui donna des Lettres de Nobleſſe au mois de Décembre de la même année, qui furent enregiſtrées au Parlement le 25 Janvier ſuivant, & confirmées par d'autres Lettres du Roi à préſent régnant, le 15 Octobre 1716.

Il a eu pluſieurs enfans de ſon mariage avec Marie-Magdelaine Dorange, fille de ce brave Dorange dont la mémoire ſera toujours très-précieuſe aux habitans des Iſles, qui fut tué en 1674. lorſque les Hollandois attaquoient le Fort Royal.

L'aîné Charles Lambert le Vaſſor de

1694. la Touche, Ecuyer, Lieutenant géneral Garde-Côte du Croiſic, & Lieutenant Colonel du Régiment de Milice de ſon pere.

Le ſecond, Charles-François le Vaſſor de Beauregard, Ecuyer. Après avoir été Garde de la Marine, & Lieutenant d'une Compagnie du même Corps; il s'eſt établi à la Martinique, où il eſt Capitaine de Cavalerie.

Le troiſiéme, Alexandre le Vaſſor de Longpré, Ecuyer, eſt Ayde Garde-Côte du Croiſic.

L'aînée de ſes deux filles, Marie le Vaſſor a épouſé Robert Giraud, Ecuyer, Sieur du Poyet, Chevalier de S. Louis, & Capitaine d'une Compagnie détachée de la Marine.

Et la ſeconde, Marie Roſe, a épouſé Loüis de Carquerei, Ecuyer, ſieur de Valmeniere, Chevalier de ſaint Loüis, Lieutenant de Roi, Commandant au Fort Royal de la Martinique.

J'aurai occaſion de parler de ces deux Meſſieurs dans d'autres endroits.

Ce que je puis dire à préſent des enfans du ſieur de la Touche, c'eſt qu'ils n'ont point dégeneré des vertus de leur pere. Ils ſe ſont trouvez dans toutes les occaſions où il y alloit du ſervice du Roi,

& de la conſervation des Colonies, & où il y avoit de la gloire à acquerir, & ils s'y ſont toujours diſtinguez. Et les filles imitent de près leur mere, que l'on peut regarder comme un modéle excellent de toutes les vertus convenables à ſon ſexe. 1694.

Puiſque je ſuis ſur le chapitre de cette famille, il faut achever d'écrire ce que j'en ſçai.

Meſdames le Vaſſor & la Chardonniere avoient une ſœur & deux freres. Cette ſœur vint à la Martinique en 1698. c'étoit une petite boiteuſe fort ſpirituelle, qu'un long ſéjour dans les Couvents n'avoit pû engager à prendre le voile, elle ne laiſſoit pas d'être dévote, en attendant quelque occaſion de mariage.

A l'égard des deux freres, le ſieur le Quoy l'aîné vint aux Iſles un peu après la paix de Riſvick. Il avoit été Garçon Major dans le Régiment d'Alſace, mais il avoit oublié le mot de Garçon pendant le voyage, & avoit paru comme Major réformé de ce Régiment. On connoiſſoit aiſément qu'il étoit frere des femmes dont j'ai parlé ci-devant, car il ne déparloit point, & quelque nombreuſe que fut une aſſemblée, il tenoit le bureau

1694. sans que perſonne eût la peine d'ouvrir la bouche. Quelques mois après ſon arrivée, on lui fit épouſer la veuve d'un Capitaine d'un quartier, appellé le Carbet, il eut en même-tems la Compagnie du défunt, parce qu'on fut bien aiſe de mettre dans nos Milices un Officier comme lui.

Le ſieur le Quoy ſon cadet vint aux Iſles en 1703. c'étoit un homme fort poſé, qui avoit paſſé toute ſa vie dans des bureaux & dans le commerce. J'ai appris qu'il avoit été fait Lieutenant du Juge Royal dans un Siége nouveau qu'on a établi au Bourg de la Trinité.

Au reſte, je ſuis obligé de dire ici que les familles nombreuſes de Meſſieurs le Vaſſor ſont compoſées de très-honnêtes gens. L'aîné étoit attaché aux Jéſuites. Le cadet étoit ami intime de notre Miſſion; & le plus jeune étoit le pere & le bienfaicteur des Capucins.

Le Lundi 8 Février le Pere Martelli revint de ſa Paroiſſe de la Trinité que le Supérieur Géneral lui avoit donnée, elle eſt éloignée de deux lieuës du fond S. Jacques. Il paroiſſoit fort content de ſon poſte, à l'exception de deux choſes; l'une que la maiſon Curiale étoit trop éloignée de l'Egliſe, & l'autre que les

Soldats que l'on avoit logez depuis quelque tems ſur la pointe où ſa maiſon étoit bâtie, étoient continuellement dans ſa cuiſine, ſous prétexte de ſe ſervir de ſon four en attendant qu'ils en euſſent un autre pour leur uſage; cela leur facilitoit le moyen d'emporter tout ce qu'ils trouvoient ſous leur main. La ſuite a fait connoître qu'il avoit raiſon de ſe plaindre de ce voiſinage. 1694.

Monſieur de la Chardonniere nous vint rendre viſite le même jour avec Meſſieurs Jaham, Le Conte & Desfontaines; tous trois étoient Créoles, c'eſt-à-dire, nez dans le païs. Le ſieur Le Conte étoit Lieutenant de Milice du Fort ſaint Pierre, les deux autres étoient Lieutenant & Enſeigne de la Compagnie de Monſieur la Chardonniere.

Le Mardi j'accompagnai notre Supérieur géneral chez Meſſieurs de Jorna & Laquant, & chez Madame & Mademoiſelle de Lacalle ſa fille.

Le Jeudi j'allai rendre viſite à Monſieur de la Chardonniere, & aux autres qui m'étoient venus voir, & au retour j'entrai chez le ſieur Gabriel Raffin notre voiſin, il étoit Nantois, Tonnelier de ſon métier, mais il l'avoit quitté depuis long-tems; & après avoir été Marchand

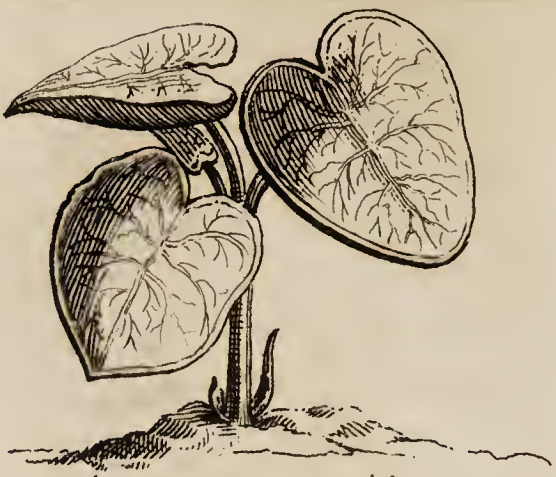
1694. au Fort saint Pierre, il avoit acheté l'habitation où il demeuroit, qu'on appelle le Pain de sucre à cause d'un islet ou rocher qui y est joint, qui étant regardé d'un côté représente un pain de sucre, qui donne le nom à tout ce quartier-là. Le sieur Raffin cultivoit une cacoyere, & travailloit à établir une Sucrerie ; il entretenoit aussi un nombre de chevres ou cabrittes sur le Pain de sucre, qui étoient très-bonnes, & qui auroient multiplié à merveilles sans les Négres Marons qui tendoient des attrapes pour les dérober.

Le Pain de sucre.

Ce qu'on appelle Négres Marons.

On appelle Marons les Négres fugitifs qui se sauvent de la maison de leur Maître, ou pour ne pas travailler, ou pour éviter le châtiment de quelque faute qu'ils ont faite, ils se retirent pour l'ordinaire dans les bois, dans les falaises ou autres lieux peu fréquentez, dont ils ne sortent que la nuit pour aller arracher du manioc, des patates, ou autres fruits, & voler quand ils peuvent des bestiaux & des volailles.

Ceux qui les prennent & les remettent à leurs maîtres, ou dans les prisons, ou entre les mains des Officiers des quartiers ont cinq cens livres de sucre de récompense. Quand on les surprend dans



Choux Caraïbes.

les bois, ou en volant, on peut tirer 1694.
deſſus, s'ils ne veulent pas ſe rendre, ſi on les prend après les avoir bleſſés, pourvû que ce ne ſoit pas mortellement, on a la même récompenſe. Si on les tuë on en eſt quitte en faiſant ſa déclaration à l'Officier du quartier, ou au Greffe de la Juriſdiction, & en l'affirmant par le ſerment.

Il eſt de ces Négres Marons qui demeurent les années entiéres dans les bois & dans les montagnes qui ſont au milieu de l'Iſle, pour peu qu'ils ſoient pratiques du païs ils trouvent abondamment de quoi vivre, parce qu'ils ne manquent pas dans les bois d'ignames & de choux caraibes ſauvages ni de choux palmiſtes. Ils pêchent à la main dans les rivieres, ils prennent de gros lézards, des crabes & des tourlourous tant qu'ils veulent. Et dans les Iſles de la Grenade & de la Guadeloupe, ils ne manquent pas de certains animaux qu'on appelle des Tatous & des Agoutils. J'expliquerai toutes ces choſes dans la ſuite.

Je ne trouvai plus le Pere Martelli à mon retour, il étoit retourné à ſa Paroiſſe ſur l'avis qu'il avoit eu qu'il y avoit un malade au cul-de-ſac Robert, éloigné de la Trinité de quatre lieuës.

1694. Car en ce tems-là le Curé de la Trinité étoit chargé du ſoin du cul-de-ſac Robert, du cul-de-ſac François, & des autres quartiers juſqu'à la pointe des Salines, de maniere que cette Paroiſſe avoit plus de quinze lieuës d'étenduë, on l'a depuis partagée en trois Paroiſſes.

CHAPITRE VI.

L'Auteur eſt envoyé deſſervir la Paroiſſe du Macouba. Deſcription du quartier, des bêtes rouges, & des chiques.

LE Samedi 13 Février, le Supérieur Géneral me donna la Paroiſſe du Macouba, qui eſt à quatre lieuës à l'Oüeſt du fond S. Jacques. On me donna un Négre pour me ſervir appellé Robert Popo, âgé de quinze à ſeize ans, avec un cheval nommé Coroſol, parce qu'il venoit d'une Iſle qui porte ce nom, qui eſt habitée par les Hollandois. Les Géographes l'appellent Curacao. On me pourvût auſſi d'un pain & d'une bouteille de vin. Le Supérieur géneral ſe remettant à la Providence, & à mon ſçavoir faire pour mon entretien & ma

nourriture juſqu'à ce que le Supérieur 1694.
particulier y eût pourvû.

Le Négre qu'on m'avoit donné étoit créolle, il avoit déja ſervi d'autres Cures, il connoiſſoit le quartier où j'allois, il parloit François, & d'ailleurs j'étois déja accoûtumé au baragoüin ordinaire des Négres.

Je partis immédiatement après dîner. Je paſſai à la grande Ance, je trouvai le Pere Imbert à la porte de ſon Egliſe. J'allai le ſaluer & lui demander ſon amitié ; il m'embraſſa, me combla de civilitez, rejetta ſur ſon Négre ce qui étoit arrivé quand nous étions paſſez ; il m'obligea de m'aller rafraîchir chez lui, où il vouloit me retenir juſqu'au lendemain que je pouvois aller dire la Meſſe à la Paroiſſe qui m'étoit deſtinée. Nous devînmes bons amis dès ce moment, & nous l'avons toujours été depuis. A la fin je montai à cheval pour continuer mon voyage.

Après que j'eus paſſé la riviere Capot, j'entrai dans la Savanne du ſieur Courtois ; je vis en paſſant ſa Sucrerie. Je trouvai enſuite la Savanne de Monſieur Pocquet. Ces deux habitations ſont dans un plat pays & uni, élevé de trois à quatre toiſes au-deſſus de la mer. Ce terrain

1694. a près de deux lieuës d'étenduë depuis la mer juſques au pied des montagnes, où il ſe termine avec une pente preſque inſenſible. L'habitation du ſieur Courtois a ſix à ſept cens pas de largeur; celle de Monſieur Pocquet en a douze cens, avec trois Sucreries.

Le pays depuis la riviere Capot, où commence la Paroiſſe de la Baſſepointe juſqu'à la grande riviere qui ſépare celle du Macouba de la Paroiſſe du Prêcheur, deſſervie par les Jéſuites, eſt ſans contredit le plus beau pays, le meilleur, & le plus aſſûré de toute l'Iſle. Les habitations ſont preſque toutes ſéparées les unes des autres par des petites rivieres ou des ravines profondes qui rendent à la verité les chemins difficiles, mais qui ſont des bornes fort commodes pour les terres, & des retranchemens bien faciles à garder dans un tems de guerre pour empêcher les ennemis qui auroient fait deſcente dans un quartier, de ſe rendre maîtres des autres & de les piller.

J'arrivai à la Baſſepointe une heure avant le coucher du ſoleil; je demandai à voir le Pere Charles Breton qui en étoit Curé; mais ne l'ayant pas trouvé chez lui, je chargeai ſon Négre de lui faire mes complimens, & de lui dire

que j'étois deſtiné pour ſervir la Paroiſſe 1694.
du Macouba ; j'y arrivai enfin. Je vis auprès de l'Egliſe une petite maiſon de planches de ſeize pieds en quarré avec un petit appenti à côté, accompagné d'une autre petite maiſon couverte de paille avec un four. Je conjecturai que l'une étoit la maiſon du Curé & l'autre ſa cuiſine. Le maître d'Ecole logeoit au bord de la mer, il avoit la clef de la maiſon, parce qu'il y avoit quelques mois que cette Paroiſſe étoit ſans Curé, & c'étoit le Pere Breton qui la deſſervoit avec la ſienne.

Une Négreſſe d'une Sucrerie qui étoit dans la Savanne où l'Egliſe & le Preſbytere ſont bâtis, vint à moi, & me dit de faire ſonner la cloche pour appeller le maître d'Ecole, qui vint quelques momens après. Il apporta les clefs de l'Egliſe & du Preſbytere, & ſe diſpoſoit à m'aller chercher des œufs pour mon ſouper quand le Marguillier de la Paroiſſe arriva. Il avoit entendu ſonner, & il étoit venu pour s'informer de ce qu'il y avoit de nouveau. Il me fit bien des honnêtetez, & me pria de venir ſouper & coucher chez lui, & d'y prendre mon logement juſqu'à ce qu'on eût accommodé le Preſbytere.

1694. Ce prélude de réception me fit plaiſir. J'acceptai le parti avec joye. Je montai ſur mon cheval & lui ſur le ſien, & nous deſcendîmes pour gagner le bord de la mer. J'avouë que cette deſcente me fit peur, & je croi, à mon cheval auſſi. C'étoit un chemin étroit, taillé dans un rocher de plus de quarante-cinq toiſes de haut, où l'on ſe ſeroit rompu le col mille fois ſi le cheval étoit venu à s'abattre. Je voulois mettre pied à terre, mais le Marguillier m'en empêcha, en m'aſſurant que les chevaux du pays étoient faits à ces ſortes de deſcentes, & que je n'y aurois pas paſſé trois ou quatre fois, que je n'y penſerois plus.

Il y avoit au bord de la mer la maiſon du maître d'Ecole, celle d'un Chirurgien, & quelques magazins où les habitans du quartier renfermoient leurs ſucres & autres marchandiſes en attendant que les barques les vinſſent chercher. Nous entrâmes dans une large ouverture que deux falaiſes eſcarpées & coupées preſqu'à plomb laiſſent entr'elles, c'eſt dans cette eſpace que coule la riviere du Macouba. On trouve ſous ces falaiſes de grandes voutes comme des arcades naturelles avec des trous ronds dans leurs cintres qui percent fort avant, qui paroiſ-

ſent comme des tuyaux de cheminées. 1694.
Je n'ai jamais pû découvrir comment ces trous ſe ſont faits ; car il n'y a pas d'apparence que ce ſoient des racines d'arbres qui les ayent faits, vû qu'ils ſont dans un rocher vif ſur lequel il y a plus de vingt-cinq toiſes de terre, ou de pierre de hauteur. La riviere du Macouba a environ quarante pieds de large, & ordinairement deux pieds d'eau. Le chemin de l'autre côté de la riviere me parut bien plus aiſé & plus beau, bien que le morne ſoit auſſi haut, mais il eſt bien plus long, auſſi a-t'il été pratiqué dans la pente du morne. Nous arrivâmes à la maiſon du Marguillier. Il s'appelloit Monſieur Dauville. Il étoit de Normandie, ci-devant Premier Capitaine de Milice de Marie Galante, honnête homme, fort civil, ſçachant parfaitement bien vivre, auſſi l'avoit-il appris chez Monſieur de Champigny, Conſeiller d'Etat, dont il avoit été Maître d'Hôtel. Ce Seigneur l'avoit mis auprès du Marquis de Themericourt, ſon beau-fils, lorſqu'il vint aux Iſles pour partager le Marquiſat de la Guadeloupe avec Monſieur Houel ſon oncle. Monſieur de Themericourt ayant été pourvû du Gouvernement de Marie Galante, le ſieur Dau-

1694. ville l'y ſuivit, & s'y établit, il épouſa enſuite une femme de chambre de ſon ancienne maîtreſſe Madame de Champigny, mais cette femme ne s'accommodant pas à l'air du pays, & ne ſympatiſant pas trop avec l'humeur de ſon mari, revint en France au bout de quelques années, & s'établit à Honfleur, d'où elle étoit. Le ſieur Dauville étoit devenu un des plus aiſez de Marie Galante, il y faiſoit la fonction de Major; mais cette pauvre Iſle ayant été ſaccagée deux fois par les Hollandois, & enfin priſe en 1692. par les Anglois, qui eurent la cruauté de pendre à la porte de l'Egliſe vingt-trois habitans qui s'étoient venus rendre, ou qui étoient priſonniers de guerre, le ſieur Dauville ſeroit enfin tombé entte leurs mains, & auroit eu le même ſort, ſi Monſieur de Condrington, Géneral des Iſles Angloiſes ſous le vent, ne fût arrivé, & n'eût ôté le commandement à un certain brutal qui commandoit les Anglois. Ce Géneral qui connoiſſoit le mérite de M. Auger qui étoit Gouverneur de l'Iſle, & qui admiroit le courage & la prudence qu'il avoit fait paroître en ſe défendant avec une poignée de gens contre des troupes auſſi nombreuſes que les ſiennes, lui

envoya un Trompette pour lui dire, qu'il 1694.
avoit acquis aſſez de gloire dans la vigoureuſe défenſe qu'il avoit faite, qu'il ne falloit pas pouſſer les choſes à bout, qu'il étoit tems de ſe rendre, & que pour lui montrer l'eſtime qu'il faiſoit de ſon mérite, il le laiſſoit maître des conditions du Traité. Monſieur Auger qui n'avoit plus avec lui qu'environ ſoixante ou ſoixante & dix hommes, & qui commençoit à manquer de vivres & de munitions, accepta le parti. Il vint trouver le Géneral Condrington, qui, après l'avoir fort loué de ſa bravoure, le fit tranſporter à la Martinique avec les gens armez qui étoient venus avec lui. Le Géneral Anglois ſe retira à Antigues, après avoir ruiné un petit Fort qui étoit auprès du Bourg dont on avoit brûlé les maiſons quand les Anglois avoient fait leur deſcente.

Ce fut ainſi que le ſieur Dauville vint à la Martinique à la ſuite de ſon Gouverneur ; il avoit ſauvé quelques Négres & caché quelques effets qu'il fit venir à la Martinique ; cela lui donna moyen d'acheter la moitié de l'habitation, où il étoit à moitié profit & moitié perte avec M. Roy, pere de celui avec qui j'étois venu de France.

1694. Quand les habitans craignent d'être pillez par les ennemis, voici de quelle maniere ils cachent ce qu'ils veulent ſauver.

Si ce ſont des choſes qui peuvent réſiſter à l'humidité, comme de la vaiſelle, des ferremens, des uſtanciles de cuiſine, des barils de viande, de vin, d'eau-de-vie. On fait une foſſe au bord de la mer de huit à dix pieds de profondeur, afin que les ſoldats ſondans avec leurs épées, ne puiſſent pas atteindre juſqu'à ſentir quelque choſe plus dur que le ſable ordinaire. Après qu'on a mis dans la foſſe ce qu'on veut cacher, & qu'on l'a remplie du même ſable, on jette dans la mer ce qu'il y a de ſurplus afin qu'il ne paroiſſe point d'élévation ſur le terrain. On y jette auſſi de l'eau pour le rendre plus ferme, & on a ſoin ſur toutes choſes de s'aligner à deux ou trois arbres des environs, ou à quelques groſſes roches, afin de retrouver enſuite plus aiſément ce qu'on a caché, en s'alignant aux mêmes marques.

Comment les habitans cachent leurs effets dans le tems de la guerre.

Quand on ne peut tranſporter ſes effets au bord de la mer, on fait des trous en terre dans un terrain ſec, ou dans des cannes; ſi c'eſt dans une ſavanne, il faut lever adroitement la premiere

terre, comme on la leve quand on coupe du gazon, après quoi on met des toiles autour du lieu où l'on veut creuſer, ſur leſquelles on poſe la terre que l'on tire du trouque l'on fait afin qu'elle ne ſe répande point ſur les herbes des environs : on doit faire le trou le plus étroit que l'on peut par ſon entrée, & l'élargir par le bas ; après qu'on y a mis ce qu'on veut cacher, on le remplit de terre que l'on foule bien ; on y jette de l'eau, on moüille auſſi le gazon ou les cannes que l'on a levées, & après les avoir remis le plus adroitement que l'on peut en leur place, on porte loin de-là la terre qui eſt reſtée, & on arroſe la terre des environs & les herbes qui ont été foulées, afin de les faire reverdir. Quant aux toiles, dentelles, étoffes de ſoye, papiers, & autres choſes qui craignent l'humidité, on les met dans de grands coyemboucs : ce ſont de groſſes callebaſſes d'arbres que l'on coupe à la quatriéme ou cinquiéme partie de leur longueur, on couvre cette ouverture avec une autre calebaſſe, & ces deux piéces ſont jointes enſemble avec une ficelle de mahot ou de pite, à peu près comme le deſſous d'un encenſoir eſt joint à ſon deſſus ; 1694.

Coyembouc, ce que c'eſt & ſa figure.

1694. ces deux morceaux de calebaſſe ainſi ajuſtez, s'appellent un coyembouc ; ce mot auſſi-bien que l'invention, vient des Sauvages. Quand le coyembouc eſt rempli de ce qu'on y veut mettre, on ſerre le couvercle avec la corde, & on l'attache entre les branches des chataigniers ou des arbres à grandes feüilles, qui ordinairement ſont environnez de liannes. On fait paſſer par-deſſus le coyembouc quelques liannes dont on treſſe un peu les bouts par-deſſus, ce qui le cache ſi bien, qu'il eſt impoſſible de l'appercevoir, & les feüilles qui le couvrent empêchent la pluye de tomber deſſus & d'y cauſer la moindre humidité. C'eſt ainſi que les habitans ſauvent leurs meilleurs effets, mais il faut cacher ſon butin ſoi-même, & ſans témoins ; du moins ſans témoins Négres, parce que s'ils viennent à être pris, les ennemis ne manquent jamais de leur donner la gêne pour les obliger à découvrir le butin de leur maître ; ou bien il arrive quelquefois que pendant que les maîtres ſont à ſe battre, les eſclaves volent ce qui a été caché ; de ſorte qu'on ne peut trop prendre de précaution à cet égard.... Cette digreſſion m'a éloigné de mon ſujet que je reprends.

Nous

Nous arrivâmes donc à la maiſon de M. Dauville : il avoit pris une ſeconde femme depuis quelques mois, ſur un faux avis qu'il avoit eu de la mort de la premiere. Je fus parfaitement bien reçû de toute cette famille ; on ſe mit auſſitôt à préparer le ſouper, & un lit pour me repoſer. Nous ſoupâmes parfaitement bien, & après quelques momens de converſation je me couchai. 1694.

Le Dimanche quatorziéme M. Dauville envoya des Négres dès le point du jour pour avertir les habitans qu'il étoit arrivé un nouveau Curé, & d'autres pour nétoyer le Preſbytere & la cuiſine. Après que j'eus dit mon Breviaire, je montai à cheval pour me rendre à l'Egliſe accompagné de M. Dauville. Je la trouvai bien propre, elle venoit d'être achevée. Le Chœur, ou plutôt le Sanctuaire étoit de maçonnerie avec une corniche de pierres de taille ; il y avoit à côté une porte pour entrer dans la Sacriſtie qui étoit projettée, & deux fenêtres. Ce Sanctuaire avoit vingt pieds de profondeur ſur vingt-quatre de large, qui étoit la largeur de tout le reſte de l'Egliſe, dont la longueur étoit encore de ſoixante pieds, avec deux Chapelles de ſeize pieds en quarré qui faiſoient la

Egliſe Paroiſſiale du Macouba.

1694. croisée ; le tout de bois avec des balustres tout autour qui servoient de fenêtres. Cette Eglise étoit dédiée à sainte Anne, dont le tableau étoit sur le grand Autel : la Chapelle à main droite étoit dédiée au Rosaire, & celle de la gauche à saint Antoine de Padouë. Celle-ci servoit de Sacristie en attendant que celle qu'on avoit projettée fut faite ; le confessionnal étoit dans l'autre. Après que j'eus adoré le saint Sacrement & consideré l'Eglise, je fus au Presbytere où les habitans ne manquerent pas de me venir saluer à mesure qu'ils arrivoient, & de m'offrir leurs maisons avec tout ce dont j'avois besoin, me priant d'en user avec toute sorte de liberté.

Je puis assurer, & je suis obligé de rendre cette justice aux habitans de la Paroisse du Macouba, que je n'ai jamais vû de gens plus disposez à faire du bien à un Curé, ni qui le fissent de meilleure grace. M. Adrien-Michel Capitaine du quartier fut un des premiers à venir me rendre visite & à m'offrir sa maison, & tout ce qui dépendoit de lui, & quoique dans la suite mon devoir m'ait quelquefois obligé de le faire souvenir du sien, cela n'a jamais empêché

qu'il ne m'ait été très-affectionné, & 1694.
qu'en toutes les occaſions il ne m'ait donné des preuves d'une ſincere amitié. Il dit à M. Dauville qu'il n'étoit pas juſte qu'il fût chargé du ſoin de l'Egliſe & du Curé, qu'il lui laiſſoit l'Egliſe, mais que pour le Curé il vouloit s'en charger ; qu'auſſi-bien ſa maiſon étoit trop petite pour ſa famille & pour moi, & que juſqu'à ce qu'on eût accommodé la mienne, il eſperoit que je ne logerois point chez d'autres que chez lui. Comme tout le monde me demandoit la même choſe avec inſtance, je crus devoir préférer le Capitaine, & j'acceptai ſon offre pour quelques jours, pendant que je ferois accommoder ma maiſon.

On me dit que mon voiſin le Pere le Breton s'étoit accommodé de pluſieurs meubles du Preſbytere, que je devois lui demander : & on m'aſſura que ſi je voulois demeurer dans la Paroiſſe, on me feroit augmenter & accommoder ma maiſon comme je le jugerois à propos. Je remerciai mes nouveaux Paroiſſiens de leurs offres, les priant pourtant de s'en ſouvenir après Pâques, jugeant que j'avois beſoin de ce tems-là, afin qu'ils me connuſſent & qu'ils viſſent ſi

1694. je méritois les honnêtetez qu'ils vouloient me faire.

Le Sacriſtain vint nous avertir qu'il étoit tems de commencer le Service. J'allai à l'Egliſe avec tous ceux qui étoient à mon Preſbytere. Je fis l'Eaubenite & la donnai au peuple. On me fit excuſe de ce que perſonne n'avoit préparé du pain pour benir, parce qu'on ne croyoit pas avoir de grande Meſſe ce jour-là. Je dis la Meſſe qui fut chantée par le Sacriſtain, qui faiſoit auſſi l'office de Chantre, & par tous les autres habitans, étant aſſiſté à l'Autel de deux enfans bien inſtruits, revêtus de ſoutanes rouges, avec des ſurplis fort propres. Après l'Evangile je montai en Chaire, & je prêchai ſur ces paroles de l'Evangile du jour, qui étoit le Dimanche de la Sexagéſime. *Semen eſt verbum Dei.* Je priai à la fin du Sermon tous les habitans qui avoient des enfans à inſtruire pour la premiere Communion, ou des Négres adultes qui ne fuſſent point baptiſez, de m'en donner une liſte afin que je puſſe prendre le tems néceſſaire pour les inſtruire, & les diſpoſer à recevoir ce Sacrement dans les deux ſemaines de Pâques. Je les priai encore de me faire avertir dès qu'ils au-

roient des malades, ſans s'embarraſſer qu'il fut jour ou nuit, beau ou mauvais tems, les aſſurant que je ſerois toujours prêt à leur rendre ſervice dès que je ſerois appellé ; que j'aurois ſoin de les avertir quand les affaires m'obligeroient de m'abſenter de la Paroiſſe, & que le Sacriſtain ſeroit toujours informé de l'endroit où je ſerois, afin qu'on pût m'envoyer chercher. 1694.

Je remarquai que ce diſcours fit plaiſir à tout le monde. J'achevai la Meſſe, après laquelle je fis un Baptême. Je trouvai à la porte de l'Egliſe tous mes Paroiſſiens qui me firent de grands remerciemens des offres & des promeſſes que je leur avois faites. Ils m'aſſurerent qu'ils obſerveroient ponctuellement ce que je déſirois d'eux ; qu'ils donneroient à mon Sacriſtain les noms de leurs enfans & de leurs Négres, & qu'ils me les envoyeroient pour les inſtruire, quand je l'ordonnerois, & qu'à l'égard des malades, ils prendroient leurs meſures pour ne me pas incommoder.

La plûpart me conduiſirent au preſbytere, où pendant que je prenois du chocolat que M. Dauville avoit eu ſoin de faire apprêter, M. Michel les engagea de convenir de l'aggrandiſſement

1694. de mon Preſbytere, de ma cuiſine & de mon jardin, que l'on fermeroit avec des paliſſades de bois lezard. Ces Meſſieurs convinrent de tout, & réſolurent que l'on ſe ſerviroit des matériaux de l'ancienne Egliſe qui étoit encore ſur pied, pour les augmentations que l'on propoſoit, & que pour les planches, les eſſentes, les autres bois néceſſaires, & le payement & nourriture des ouvriers, on feroit une quête chez tous les habitans. M. Michel, pour donner l'exemple, promit quelques bois & quarante écus; ceux qui étoient préſens ſe cottiſerent auſſi-tôt fort généreuſement. Mais comme tous les Paroiſſiens n'y étoient pas, on réſolut de les aſſembler le premier Dimanche de Carême. Nous montâmes enſuite à cheval pour aller dîner chez M. Michel, qui pria M. Dauville, M. Sigoloni ſon Enſeigne, & deux ou trois autres de venir me tenir compagnie. Il prit mon cheval & me fit monter ſur le ſien qui étoit fait aux paſſages difficiles des ravines, afin que je ne couruſſe aucun riſque.

La deſcente du Macouba m'avoit fait peur le jour précédent; mais j'étois alors monté ſur un cheval qui étoit accoûtumé à ces montées & ces deſcen-

tes, & qui s'en tiroit comme s'il eût été dans un plat pays. Après que nous eûmes passé l'habitation de M. Dauville, nous trouvâmes une riviere ou ravine une fois plus profonde & plus difficile que celle du Macouba. Le chemin taillé en zigzag dans la falaise & dans le rocher, présentoit d'un côté un mur à plomb, & de l'autre un précipice épouventable. Ce chemin n'avoit que sept à huit pieds de large & en beaucoup d'endroits il n'en avoit que cinq. Si j'avois été sur mon cheval, il n'y a point de doute que j'aurois eu grand peur, & que j'aurois mis pied à terre; mais celui que je montois y étoit tellement accoûtumé, qu'il descendoit ces mornes & les grimpoit comme un liévre. Outre cette ravine, nous en trouvâmes encore deux autres avant d'arriver à l'habitation de M. Michel; quoiqu'elles fussent très-profondes, elles ne me paroissoient rien en comparaison de celle que nous venions de passer. 1694.

Nous arrivâmes à la maison de M. Michel, son épouse que sa grossesse avoit empêchée de venir à la Messe, nous reçût très-civilement. Le couvert étoit mis; on servit presqu'aussi-tôt

1694. que nous fûmes arrivez. Nous n'avions pas encore achevé la soupe, qu'un Négre vint avertir que le P. Breton paroissoit dans la savanne. On apporta un couvert pour lui ; il arriva un moment après. Je fus le recevoir, l'embrasser, & lui témoigner le plaisir que j'avois d'être son voisin : il me fit mille amitiez & se mit à table. Nos Messieurs ne manquerent pas de lui dire de quelle maniere j'avois prêché, combien toute la Paroisse en étoit contente, & la résolution qu'on avoit prise d'aggrandir mon Presbytere & mon jardin, & de me donner toute la satisfaction possible pour m'obliger à rester dans le quartier ; quelqu'un de la compagnie remarqua que ces loüanges ne plaisoient pas au P. Breton, & me le fit remarquer, mais je fis semblant de ne m'en pas appercevoir. Le dîner fut assez long & très-propre. Après qu'on eût desservi on apporta des cartes & on me pressa de joüer ; je m'en défendis comme d'un exercice qui ne convenoit pas à mon caractere ; mon hôte crût que je manquois d'argent, & en mit une poignée devant moi ; je le priai de le reprendre, en l'assurant que je ne sçavois aucun jeu ; on ne me pressa pas da-

vantage, mais M. Michel me dit qu'il 1694.
alloit joüer à moitié profit pour moi, & que si je faisois difficulté d'accepter le profit que la fortune lui envoyeroit, il le mettroit à part & l'employeroit en meubles pour le Presbytere ; j'y consentis, & je le regardai joüer. Je me levai quelque-tems après pour aller dire mon Breviaire. Le P. Breton me suivit ; nous causâmes un peu ensemble. C'étoit un homme de quarante-huit à cinquante ans. Il étoit du Bourg saint Andiol près de Viviers sur le Rhône ; bon Prédicateur, qui paroissoit extrêmement simple, & qui n'avoit aucun autre défaut qu'une passion extrême pour les chevaux, dont il changeoit autant de fois qu'il en trouvoit l'occasion ; du reste fort exemplaire & fort attaché à ses devoirs. La compagnie nous joignit après avoir quitté le jeu, mon hôte les avoit tous retenu à souper ; il n'y eut que le Marguillier qui voulût absolument se retirer chez lui. Mademoiselle Michel remarqua que j'avois des démangeaisons aux jambes, parce que j'y portois souvent la main, elle en devina aussi-tôt la cause, & me dit que j'avois pris des bêtes rouges en me promenant dans les savannes du Moüillage ou du

1694. fond de ſaint Jacques. Je lui avoüai que je m'étois promené dans ces lieux, & qu'effectivement j'avois ſenti depuis ce tems-là des démangeaiſons ſi furieuſes, que je m'étois écorché toutes les jambes à force de me grater. Elle commanda auſſi-tôt à une de ſes ſervantes d'aller chercher des bourgeons de vignes & de monbain. C'eſt un arbre qui vient fort grand, dont je parlerai une autre fois, de cueillir des feüilles d'orangers & des herbes odoriférantes, & de les faire boüillir pour me laver les jambes avant de me coucher.

Bêtes rouges, ce que c'eſt, le mal qu'elles cauſent, & le remède qu'on y apporte.

Ces petits animaux qu'on appelle bêtes rouges, ſe trouvent ordinairement dans les ſavannes qui ſont un peu ſéches. Afin qu'on ſçache ce que c'eſt que ſavanne; je dirai que ſavanne & prairie ſont la même choſe. Le mot vient de l'Eſpagnol *Savana*, qui ſignifie une prairie. Les bêtes rouges ſont communément de la groſſeur de la pointe d'une épingle, toutes rouges, & on peut dire toutes de feu, puiſque dès qu'elles ſont paſſées au travers des bas, & qu'elles ſe ſont attachées à la peau, elles y cauſent une démangeaiſon épouventable. Les chevaux & les autres animaux qui ſont à la pâture en ont quel-

quefois le muſeau & la tête tout cou- 1694
verts & tout rouges, & ſe frottent contre les pierres & contre les arbres, comme s'ils vouloient ſe déchirer. Mais ces petits inſectes ne ſont pas ſeuls, il y en a d'une autre eſpéce, qui ne ſont pas en moindre quantité, & qui ſont plus dangereux : on les appelle des Chiques.

Nous ſoupâmes après nous être promenez & avoir cauſé aſſez long-tems. Le ſouper fut comme le dîner, très-abondant, très-propre & très-bien ſervi : ces Meſſieurs ſe remirent au jeu ; je les regardai quelque-tems, puis je me retirai.

Je trouvai qu'on m'avoit accommodé un lit fort propre, au-deſſus de la ſalle où nous avions mangé. Un Négre y apporta un chaudron plein de l'eau & des herbes qu'on avoit fait boüillir, & me lava les pieds & les jambes qu'il trouva remplies d'écorchures & de bêtes rouges ; & comme on l'avoit averti de prendre garde ſi je n'avois point de chiques, il y regarda, & trouva que j'en étois déja pourvû de quelques-unes.

La Chique, que les Eſpagnols appellent *Nigas*, eſt un très-petit animal Chiques, ce que c'eſt.

1694. noir, dans ses commencemens que l'on trouve dans tous les lieux où il y a des cendres, ou qui sont mal-propres. Cet insecte passe aisément au travers des bas, & se loge ordinairement sous les ongles des pieds, dans les jointures ou dans les endroits de la peau qui sont un peu élevez. La douleur qu'il fait en perçant la peau, ou plutôt l'épiderme, est comme une médiocre piqueure de puce. Après qu'il s'est logé, il ronge doucement la chair autour de lui, où il n'excite qu'une petite démangeaison, semblable à un leger chatoüillement, il grossit peu à peu, s'étend & devient enfin comme un gros pois. En cet état il fait des œufs qui s'écloſent, & font autant de petits Chiques qui se nichent autour de leur mere, s'y nourrissent comme elle, & s'augmentent de telle maniere, si on n'a pas soin de les tirer, qu'elles pourrissent toute la chair aux environs, y causent des ulcéres malins, & quelquefois la gangréne. Mais quand on les sent entrer, ou qu'on s'en apperçoit dans la suite, il n'est rien de si facile que d'y apporter le reméde, ou par soi-même, ou par le secours d'un autre. La noirceur de la Chique la fait aisément remarquer entre la chair & la

peau ; ainſi on prend une épingle ou un couteau bien pointu, & on déchauſſe tout doucement aux environs du trou qu'elle a fait en entrant, on tire de cette façon la peau tout autour de la Chique, & quand elle paroît à découvert & toute entiere, on la tire dehors. On remplit le trou avec du ſuif ou de ce qu'on tire des oreilles, ou bien encore, & beaucoup mieux avec de la cendre de tabac. Mais quand on néglige les Chiques, ou que les tirant mal on en laiſſe une partie entre cuir & chair, on ſe met au hazard d'avoir des ulcéres, & de reſter long-tems entre les mains des Chirurgiens. 1694.

Quand on regarde une Chique avec un microſcope, le dos paroît rond avec du poil brun, la tache noire qui la fait remarquer eſt ſa tête, elle a pluſieurs petits pieds ſous le ventre, & du poil où ſes œufs ſont attachez juſqu'à ce qu'ils écloſent, ils paroiſſent comme autant de petites taches toutes noires.

Hiſtoire d'un Capucin.

On m'aſſura qu'un Pere Capucin s'en retournant en France voulut y faire voir cet animal. Il en avoit un auprès de la cheville du pied, qui s'augmenta ſi bien pendant le voyage, que quand le Capucin le voulut ôter, il ſe trouva qu'il

1694. n'étoit plus tems ; il avoit fait un ulcére si malin que la gangréne s'y mit, & qu'on fut obligé de couper la jambe du Capucin pour sauver le reste du corps. Belle curiosité assurément & bien récompensée.

Le Négre de M. Michel me délivra de toutes les Chiques que j'avois, & de mes bêtes rouges qui m'avoient couvert les jambes jusque par dessus les genoux, & me procura le plaisir de dormir parfaitement bien toute la nuit.

Le lendemain le Pere Breton s'en retourna chez lui de grand matin, avec promesse de revenir le soir. On me lava encore les jambes avant que je me levasse, ce qu'on continua de faire deux ou trois jours soir & matin, pour guérir les petits ulcéres que je m'étois faits en me gratant.

Après que j'eus dit mon Breviaire & pris du chocolat, j'allai avec M. Michel voir son habitation & sa sucrerie, & ensuite les charpentiers qui lui préparoient du bois pour une maison qu'il vouloit faire bâtir. Nous vîmes un terrain que je lui conseillai de mettre en jardin, je lui promis de le tracer, comme je fis quelques jours après.

Nous trouvâmes à la maison quel-

ques-uns de ſes voiſins qui étoient ve- 1694.
nus pour me voir ; il les retint à dîner, après quoi nous montâmes à cheval pour en aller voir d'autres, entre leſquels il s'en trouva un, nommé la Boiſſiere, qui étoit de Linas près de Paris. C'étoit un très-bon habitant, très-habile & très-intelligent dans une infinité de choſes ; mais toutes ces bonnes qualitez étoient accompagnées d'une ſi forte paſſion pour le vin, qu'il étoit rare de le trouver de ſens raſſis ; il étoit aſſocié avec ſon beau-frere nommé Lozol, ils avoient un aſſez bon nombre de Négres, ils cultivoient du Cacao, faiſoient du Roucou & élevoient des beſtiaux, & des volailles. Ce Lozol étoit de la Vicomté de Turenne, Scieur de long de ſon métier, & dans un beſoin un peu Charpentier ; & quoiqu'il fût venu engagé aux Iſles, il commençoit déja à avoir du bien ; de maniere que quand je ſuis parti il étoit riche de plus de cent mille francs, bon homme au reſte, & un vrai original, qui avoit un privilege pour eſtropier la Langue Françoiſe, & un talent particulier pour faire rire tout le monde.

Nous trouvâmes le Pere Breton au logis quand nous y retournâmes, il étoit

1694. venu avec un Marchand du Fort S. Pierre nommé Ricord, avec lequel nous ſoupâmes.

Le Pere Breton nous vouloit mener le lendemain chez lui, mais mon hôte lui repréſenta que j'avois encore beſoin d'un jour de repos pour guérir mes jambes égratignées, & lui promit que nous irions le Mercredi paſſer la journée avec lui, & que nous y porterions toute la chaſſe que feroient les deux Négres qu'on avoit envoyez dans le bois; il y conſentit avec peine. Nous allâmes dire la Meſſe à une petite Chapelle qui eſt de l'autre côté de la grande riviere qui ſépare la Paroiſſe du Macouba, de celle du Prêcheur. Cette Chapelle eſt de la dépendance ſpirituelle des Jéſuites, on l'a fait bâtir pour la commodité de deux habitations qui ſont de ce côté-là, qui appartiennent aux Sieurs Ourſault & Marchand. Le Pere Jéſuite, Curé du Prêcheur, y vient dire la Meſſe deux ou trois fois l'année. Je paſſai une partie de l'après-dîner à faire accommoder le terrain, & à tracer le jardin; pendant que je m'occupois à cet ouvrage, on vint me chercher pour confeſſer un Négre de Monſieur Roy, à la grande riviere, qui venoit d'être mordu d'un

ſerpent. Monſieur Michel eut l'honnê- 1694.
teté de m'y accompagner.

CHAPITRE VII.

L'Auteur va confeſſer un Négre mordu par un ſerpent.

IL faut que j'avouë que l'état où je trouvai ce Négre me fit compaſſion, il avoit été mordu trois doigts au-deſſus de la cheville du pied, par un ſerpent long de ſept pieds, & gros à peu près comme la jambe d'un homme ; on l'avoit tué, & on me le fit voir. On eſpéroit que le ſerpent étant mort, le venin agiroit avec moins de force ſur celui qui avoit été mordu. J'en demandai la raiſon, qu'on ne me pût dire. J'appris ſeulement qu'ils prétendoient avoir une longue expérience de ce qu'ils me diſoient, fondée ſur la ſympathie, je ne ſçai s'ils connoiſſent cette vertu. Ce pauvre garçon étoit couché ſur une planche au milieu de ſa caſe entre deux feux, couvert de quelques blanchets, c'eſt-à-dire, de gros draps de laine, où l'on paſſe le ſyrop dont on veut faire du ſucre blanc. Avec tout ce feu & ces

1694. couvertures, il diſoit qu'il mouroit de froid, & cependant il demandoit ſans ceſſe à boire, aſſurant qu'il ſentoit en dedans un feu qui le dévoroit avec une envie prodigieuſe de dormir. Ce ſont les ſymptômes ordinaires du venin qui arrête le mouvement & la circulation du ſang, & cauſe ainſi ce froid extraordinaire dans les parties éloignées du cœur, & en même-tems cet aſſoupiſſement involontaire, pendant que tous les eſprits retirez au dedans y excitent un mouvement violent, cauſe de la chaleur interieure & exceſſive qui l'obligeoit de demander ſi ſouvent à boire. Je voulus voir ſa jambe que je trouvai liée très-fortement au-deſſous, & au-deſſus du genoüil avec une lianne ou eſpéce d'ozier qui court comme la vigne vierge ; la jambe & le pied étoient horriblement enflez, & le genoüil malgré les ligatures, l'étoit un peu ; je le confeſſai, & j'en fus fort content ; il eſt vrai que pour l'empêcher de dormir, je lui tenois une main que je remuois ſans ceſſe ; il étoit âgé de dix-neuf à vingt ans, & aſſez ſage. Son pere & ſa mere, & ſes autres parens qui entrerent dans la caſe après que j'eus fini ma fonction, témoignoient bien du regret.

Je fis appeller le Négre qui l'avoit pensé, & je lui demandai en particulier son sentiment sur cette morsure : il me dit qu'il y avoit du danger, & qu'on ne pouvoit rien décider qu'après vingt-quatre heures, quand on leveroit le second appareil ; que cependant il en esperoit bien, parce que la ventouse qu'il avoit appliquée sur la morsure, avoit attiré quantité de venin. 1694.

Je lui demandai de quelle maniere il traitoit ces sortes de playes, & de quels remédes il se servoit, il s'excusa de me dire le nom de toutes les herbes qui entroient dans la composition de son reméde, parce que ce secret lui faisant gagner sa vie, il ne vouloit pas le rendre public. Il me promit de me traiter avec tout le soin possible si je venois à être mordu, je le remerciai de ses offres, souhaitant très-fort de n'en avoir jamais besoin.

Comment on traite les personnes mordues du serpent.

A l'égard du traitement, il me dit que dès qu'on est mordu, il faut se lier ou se faire lier fortement le membre mordu sept ou huit doigts au-dessus de la morsure, & que quand il se rencontre quelques jointures, il faut encore lier au-dessus, & marcher au plutôt pour se rendre à la maison sans s'arrêter & sans

1694. boire, à moins qu'on ne veüille boire de ſa propre urine, qui dans cette occaſion eſt un puiſſant contre-poiſon. Il eſt vrai, me dit-il, que quand on eſt mordu à une jambe on a bien de la peine à marcher, parce que dans un moment elle s'engourdit & ſemble être devenuë de plomb; mais pour lors il faut tirer des forces de ſa raiſon, & rappeller tout ſon courage. Pour lui la premiere choſe qu'il faiſoit quand on lui préſentoit un bleſſé, c'étoit d'examiner ſi les deux crocs du ſerpent étoient entrez dans la chair, ou s'il n'y en avoit qu'un. Car comme il me le fit voir dans la gueule de celui qui avoit mordu le Négre, les ſerpens n'ont que deux dents venimeuſes qu'on appelle crocs à cauſe de leur figure courbe: ces crocs ſont dix à douze fois plus longs que les autres dents. Ils ſont couchez le long de leur palais. J'en fis arracher un, & je remarquai qu'il étoit creux depuis ſa naiſſance juſqu'aux deux tiers de ſa longueur, où il y avoit un petit trou; ces dents ſont mobiles, & ſont accompagnées à l'endroit où elles ſont attachées aux gencives, d'une petite pellicule en maniere de veſſie remplie de venin. Quand le ſerpent veut mordre, il

De quelle maniere le ſerpent mord.

penche un peu la tête, & mord de côté ; 1694.
de maniere que le mouvement violent qu'il fait en mordant comprime les veſſies, & fait couler le venin par la concavité des dents, & le répand dans la playe qu'elles ont faite par le petit trou qui eſt à l'extrêmité de la concavité, enſorte que le danger d'une morſure de ſerpent eſt plus ou moins grand ſelon que la dent eſt entrée dans la chair, & qu'elle y a demeuré.

Il eſt naturel de retirer avec précipitation le bras ou la jambe où l'on ſe ſent mordu, & il eſt ordinaire d'attirer à ſoi le ſerpent, parce que ſes dents courbes, & la poſture où il s'eſt mis pour mordre, ne ſe dégagent pas facilement des chairs où elles ſont entrées, & il arrive quelquefois qu'on arrache les dents par l'extrême violence qu'on fait en ſe retirant.

Quand les trous des deux crocs ſont aſſez près l'un de l'autre, & dans un endroit où une ventouſe les peut couvrir tous deux, on n'en applique qu'une ; quand cela ne ſe trouve pas, on en applique deux ; mais avant de les appliquer, on a ſoin de faire des ſcarifications ſur les morſures. Après que la ventouſe a fait ſon effet on preſſe forte-

1694. ment, & on comprime avec les deux mains les environs de la partie bleſſée pour expulſer le venin avec le ſang. Il arrive ſouvent que l'on réïtere deux ou trois fois l'application des ventouſes, ſelon que celui qui traite voit la ſortie du venin abondante ou médiocre.

On a ſoin ſur toute choſe de faire prendre au bleſſé un verre de bonne eau-de-vie de vin ou de cannes, dans lequel on a diſſous une once de Thériaque ou d'Orvietan : on broye cependant dans un mortier une gouſſe d'ail, une poignée de lianne brulante, du pourpier ſauvage, de la mal-nommée, & deux ou trois autres ſortes d'herbes ou racines dont on ne voulut pas me dire le nom ; on y mêle de la poudre de tête de ſerpent avec un peu d'eau-de-vie, & on fait boire ce ſuc au bleſſé après l'opération des ventouſes ; on met le marc en forme de cataplaſme ſur la bleſſure, & on a ſoin de tenir le malade le plus chaudement que l'on peut, & ſans lui permettre de dormir, au moins pendant vingt-quatre heures, ſans lui donner autre choſe à boire qu'une ptiſanne compoſée de ſuc de ces mêmes herbes, avec de l'eau, du jus de citron, & un tiers d'eau-de-vie.

On léve le premier appareil au bout de douze heures, on y met un ſecond cataplaſme ſemblable au premier, que l'on leve douze heures après, & pour lors on juge de la guériſon ou de la mort du bleſſé par la diminution ou augmentation de l'enflure, & par la quantité du venin que le cataplaſme a attiré. En trois ou quatre jours au plus on eſt hors d'affaire, ſuppoſé que la dent du ſerpent n'ait pas percé quelque artere, quelque tendon, ou veine conſidérable; car en ces cas les remédes ſont inutiles, & en douze ou quinze heures on paye le tribut à la nature. 1694.

Il y a une autre maniere de traiter les morſures de ſerpent, qui eſt plus expéditive, & que j'approuverois fort, ſi le danger étoit moins grand pour ceux qui s'expoſent à guérir le bleſſé. Elle conſiſte à ſe faire ſuccer la partie bleſſée juſqu'à ce qu'on en ait tiré tout le venin que la dent du ſerpent y auroit introduit.

Ceux qui ont aſſez de courage, ou de charité pour s'expoſer à faire cette cure ſe gargariſent bien la bouche avec de l'eau-de-vie; & après avoir ſcarifié la place, ils la ſuccent de toute leur force, ils rejettent de tems en tems ce

1694. qu'ils ont dans la bouche, & ſe la nettoyent, & gargariſent à chaque fois, obſervant de preſſer fortement avec les deux mains les environs de la partie bleſſée. On a vû de très-bons effets de cette cure, mais elle eſt très-dangereuſe pour celui qui la fait; car s'il a la moindre écorchûre dans la boûche, ou qu'il avale tant ſoit peu de ce qu'il retire, il peut s'attendre à mourir en peu de momens, ſans que toute la Médecine le puiſſe ſauver.

Après que j'eus conſolé ce pauvre Négre bleſſé, je dis à l'Econome de l'habitation de m'envoyer avertir le lendemain matin de l'état où ſe trouveroit le malade, afin que je pûſſe l'aſſiſter ſelon le beſoin qu'il en auroit.

Nous revînmes à la maiſon, on me lava les jambes avant de me coucher. Je trouvai mes égratignures guéries & ſans démangeaiſon. Les Négres qui avoient été à la chaſſe dans le bois, & aux attrapes, avoient apporté quatorze ou quinze perdrix & autant de ramiers, avec quatre douzaines de grives. Nous mangeâmes le ſoir quelques-uns de ces gibiers, & le reſte tout prêt à mettre à la broche avec quelques autres proviſions, fut porté le lendemain chez le

le Pere Breton qui nous devoit donner à dîner. 1694.

Le Mercredi 17. le Pere Breton s'en alla chez lui de grand matin pour mettre ordre à son dîner. J'allai avec toute notre compagnie dire la Messe à mon Eglise. Monsieur Roy, mon compagnon de voyage, & le sieur Sigaloni s'y étant rencontrés nous les menâmes avec nous.

L'Econome de la grande riviere m'avoit écrit le matin que le Négre mordu du serpent étoit hors de danger, & que sans attendre la levée du second appareil, on pouvoit répondre de sa guérison. Cela me fit plaisir, & me mit en repos de ce côté là.

Nous arrivâmes chez le P. Breton, nous allâmes adorer le saint Sacrement, & voir l'Eglise; elle est dédiée à saint Jean-Baptiste, elle l'étoit auparavant à saint Adrien. Je ne sçai pourquoi on a changé de Patron. Cette Eglise pouvoit avoir soixante pieds de long, & vingt-quatre de large, sans Chapelles; elle étoit toute de maçonnerie, le comble assez propre, mais trop bas. On avoit suivi un peu trop scrupuleusement l'usage des anciennes Eglises de mettre l'Autel du côté de l'Orient, cela étoit cause

Eglise Paroissiale de la basse Pointe.

1694. que le côté de l'Eglise faisoit face le long de la ruë du Bourg, au lieu qu'il auroit été plus convenable d'y placer le portail. Au reste les dedans étoient fort propres, l'Autel, la Chaire, les bancs étoient d'une belle menuiserie, à côté de l'Autel en dehors on avoit pratiqué une petite Sacristie assez commode. Le Bourg de la basse Pointe ne consistoit pour lors qu'en quinze ou vingt maisons occupées par quelques Marchands, des ouvriers & des cabarets. La maison du Curé étoit petite, mais commode, & assez propre, il avoit un jardin bien entretenu, & une savanne fermée du côté du Bourg pour l'entretien de son cheval, car dans les Isles les chevaux paissent toute l'année,

Les provisions que mon hôte avoit envoyées au P. Breton, avec ce que ses Paroissiens lui fournirent, lui donnerent le moyen de nous traiter très-bien, on lui avoit prêté du linge, de la vaisselle, & des domestiques, de sorte que rien ne manqua aux quatorze ou quinze personnes qui se trouverent à table.

Après dîné je montai à cheval avec Messieurs Michel & Roy, pour aller rendre visite à M. Claude Pocquet, Capitaine du quartier de la basse Pointe,

Conſeiller au Conſeil Souverain de la Martinique, & qui depuis a acheté une Charge de Secretaire du Roi. Il étoit dès ce tems-là le coq de toute la Cabeſterre, riche, bien allié, & ſe faiſant honneur de ſon bien. Il étoit de Paris, fils d'un Marchand, je ne ſçai pas bien de quelle eſpéce. Il avoit un frere Chapelain à Notre-Dame. M. Pocquet avoit été employé quelques années à Surate & à la côte de Coromandel pour la Compagnie des Indes Orientales : il y avoit gagné du bien, & après être revenu à Paris, il avoit été fait Directeur des Domaines & des munitions des Iſles : il s'y étoit marié avec une des filles de feu Monſieur de Merville, Gentilhomme du pays de Caux ; il avoit enſuite acheté de différens Particuliers la Terre où il demeuroit, large de douze cens pas ſur trois mille pas de haut, ſur laquelle il avoit trois ſucreries, & près de deux cens Négres. Il nous reçût parfaitement bien, & me fit mille offres de ſervice. Il me fit voir la ſucrerie la plus proche de ſa maiſon, où il commençoit à faire du ſucre blanc ou terré. Il vouloit à toute force nous retenir à ſouper, mais nous nous en excusâmes, parce que nous avions donné parole d'aller ſouper 1694.

1694. chez un des conviez du Pere Breton, nommé le sieur Verrier.

Ce M. Verrier étoit un Gascon qui étoit venu dans les Isles en qualité d'engagé, comme la plûpart des autres habitans. Le tems de son engagement étant achevé, il s'étoit fait Marchand de vin, puis d'autres marchandises; & ayant gagné quelque chose, il épousa une des filles d'un habitant nommé Peret, dont il eut des Négres, une sucrerie & une cacoyere. Avec tout cela il n'étoit pas des plus riches, mais quoiqu'on se souvînt encore de l'avoir vû engagé, sa bonne humeur & ses manieres réjoüissantes, faisoient qu'on le vouloit avoir dans toutes les assemblées, & on se faisoit même un plaisir d'aller chez lui, où on étoit toujours assuré de trouver un plat de sa façon, car il étoit excellent cuisinier.

Avant de sortir de chez M. Pocquet, on convint qu'on viendroit passer le Dimanche gras chez M. Michel, que le Lundi on dîneroit chez M. Courtois, & qu'on souperoit chez M. le Bourg, les deux plus proches voisins de M. Pocquet, & que le Mardi Gras se passeroit chez lui.

Nous allâmes donc chez le sieur Ver-

rier où nous trouvâmes le P. Breton, & le reste de la Compagnie qui avoit dîné chez lui. Nous fûmes parfaitement bien traitez. Après souper j'allai coucher chez le P. Breton ; tout le reste de la compagnie demeura où nous avions mangé. 1694.

Le Vendredi 18 Février je fus dire la Messe à mon Eglise. Je visitai chemin faisant quelques-uns de mes Paroissiens, qui me reçûrent avec toutes sortes de civilitez & d'offres de service. Je me retirai chez M. Michel, mon hôte.

Le Samedi je fus dire la Messe à la Chapelle de la grande riviere, afin de voir en même-tems le Négre qui avoit été mordu du serpent. Je le trouvai en bon état, sa jambe n'avoit plus d'autre enflure que celle que lui avoient causé les ligatures ; il étoit sans douleur. Le Médecin Négre l'avoit remis au Chirurgien de la maison qui pensoit les deux trous où les crocs du serpent étoient entrez, & les scarifications qu'on avoit faites dessus avec les onguens ordinaires.

Je commençai par cette habitation à prendre l'état des ames de ma Paroisse. J'y trouvai cent dix Négres, grands ou petits, entre lesquels il y avoit huit Né-

1694. gres adultes qui n'étoient pas baptiſez. Tous les Négres étoient conduits par un Commandeur, au-deſſus duquel il y avoit un Econome neveu de M. Roy, que l'on appelloit Regis, pour le diſtinguer de ſon oncle à qui ce bien appartenoit. C'étoit un petit Gaſcon tout blanc, quoiqu'il n'eût pas encore trente-cinq ans, & un joueur de profeſſion s'il en fut jamais. Je lui recommandai fortement, auſſi-bien qu'au Commandeur, d'avoir ſoin qu'on fît exactement la Priere ſoir & matin & le Catechiſme, & de ne pas manquer de m'envoyer les Négres Fêtes & Dimanches de bon matin à l'Egliſe, afin que je puſſe les inſtruire & les préparer au Baptême & aux autres Sacremens, dont ils ſe rendroient capables. Je faiſois la même choſe dans toutes les habitations de ma Paroiſſe; & j'ai eu ſujet de me loüer de l'exactitude de mes Paroiſſiens ſur cet article.

Le Dimanche 20. je me rendis à mon Egliſe au point du jour, & il s'y trouva un grand nombre de Négres & d'enfans blancs à qui je fis le Catéchiſme. Je confeſſai auſſi beaucoup de perſonnes qui voulurent faire leurs dévotions. M. Pocquet, ſon épouſe & autres per-

ſonnes que M. Michel avoit conviez vinrent entendre ma Meſſe. Je prêchai ſur ces paroles de l'Evangile : *Domine ut videam* ; après le Service je fis deux Baptêmes, ce qui donna le loiſir au P. Breton de nous joindre, comme nous étions prêts de monter à cheval, pour nous rendre chez M. Michel, où nous nous trouvâmes au nombre de vingt perſonnes. 1694.

Il eſt inutile de dire que nous y fûmes traitez magnifiquement à dîner & à ſouper ; la plûpart des conviez y coucherent, & il ne faut pas s'étonner que dans des maiſons aſſez petites, on puiſſe donner à coucher à beaucoup de monde, la plûpart, ou pour parler plus juſte, preſque tout le monde couche dans des hamacs qui tiennent peu de place, & qui n'embaraſſent point une maiſon. La deſcription que j'en ferai ci-après, fera voir la commodité de ces ſortes de lits.

Je partis le lendemain de bonne heure pour me rendre à mon Egliſe, afin d'y dire la Meſſe quand la compagnie y paſſeroit. Nous prîmes chemin faiſant le P. Breton, & fûmes tous enſemble chez M. Courtois, où nous dinâmes. Nous nous rendîmes ſur le ſoir chez

1694. M. le Bourg où nous soupâmes, & où nous passâmes fort agréablement la soirée; les conviez qui étoient éloignez de chez eux y coucherent, pour moi je fus coucher chez mon confrere le Pere Breton.

Le Mardi vingt-deuxiéme nous nous rendîmes chez M. Pocquet après la Messe, nous y trouvâmes tous les conviez, mais par malheur pour eux, ce Mardi gras étoit la veille de saint Mathias, & par conséquent un jeûne d'Eglise, la plûpart ne laisserent pas de prendre du chocolat, fondez sur une décision de quelques Missionnaires, qui prétendent la tenir de Rome, & qui ne manquent jamais d'avertir leurs Paroissiens le Dimanche gras ou de la Quinquagesime qu'on peut prendre du chocolat sans rompre le jeûne, pourvû qu'on n'y mette point de lait ni d'œufs, comme on fait presque par toutes les Isles. On discourut beaucoup pour & contre cette décision. Pour moi, qui tenoit pour la négative, je me fondois sur l'avis des Médecins Espagnols, qui conviennent qu'il y a plus de substance nourrissante dans une once de chocolat que dans une demie livre de bœuf; & sur ce principe, je soûtins qu'on n'en pouvoit pas

prendre ſans rompre le jeûne, quand même on le feroit ſimplement avec de l'eau comme les Eſpagnols le font. La maniere d'y mêler du lait, des œufs ou du vin de Madere étant venuë des Anglois qui mettent de ces ſortes de choſes dans leur chocolat, auſſi bien que dans leur ponche, leur ſang gris, & autres breuvages qui leur ſont particuliers. 1694.

Sentiment de l'Auteur ſur le chocolat le thé & le caffé.

On me demanda mon ſentiment à l'égard du thé & du caffé; je voulois laiſſer décider cette queſtion au P. Breton comme à mon ancien, mais il me dit qu'il ſouhaitoit, comme le reſte de la compagnie, d'apprendre ce que j'en penſois, parce qu'arrivant de France ma morale ſeroit plus pure que la ſienne, qui devoit avoir contracté beaucoup de relâchement depuis le longtems qu'il étoit aux Iſles. Je leur dis donc que le thé & le caffé n'étant qu'une teinture de ces deux ſimples, elle ne donnoit point, ou que très-peu de ſubſtance à l'eau où on les avoit fait boüillir, & qu'ainſi on les devoit plutôt regarder comme un médicament que comme une nourriture; qu'à la verité le ſucre qu'on y met étoit de ſoi nourriſſant, mais que la quantité qui y en-

1694. troit étant ſi peu conſidérable, il ſembloit qu'on en pouvoit prendre, ſur tout dans un pays chaud où les pores étant toujours ouverts, donnent lieu à une grande tranſpiration qu'on ne peut réparer que par des alimens, & que je ſerois volontiers de cette opinion, ſans une petite difficulté qui m'arrêtoit, à laquelle je ne trouvois pas de ſolution qui me contentât. Car, leur diſois-je, le jeûne eſt inſtitué pour mortifier la chair, l'abattre & la ſoumettre à l'eſprit; mais eſt-ce la mortifier, l'abattre & la ſoumettre que de lui donner des choſes qui la ſoutiennent, qui aiguiſent ſes appétits, qui entretiennent ſa délicateſſe, & lui donnent le moyen d'attendre ſans impatience & ſans peine un bon repas, qu'on ſeroit peut-être obligé de différer de quelques heures, parce qu'on ſe trouveroit rempli du thé ou du caffé qu'on auroit pris. C'eſt pourtant le cas où ſe trouvent ceux qui prétendent qu'on peut prendre de ces choſes ſans rompre le jeûne, & qui ſont par conſéquent dans une pratique toute oppoſée à l'eſprit de l'Égliſe, dans l'établiſſement & dans le précepte qu'elle fait du jeûne à ſes enfans; puiſque ſelon les Médecins les plus habiles, toutes ces

teintures, liqueurs ou boissons, ou com- 1694.
me on les voudra appeller, sont de soi nourrissantes, & par conséquent contraires à l'essence du jeûne, qui consiste à ne faire qu'un repas par jour. Je leur dis que nos Anciens avoient poussé leur régularité si loin sur cet article, qu'ils ne croyoient pas qu'il fût permis de prendre de l'eau pure. Que Ruffin dans son troisiéme Livre Chapitre 46. rapporte qu'un Moine nommé Zacharie, pressé par la soif, ayant demandé de l'eau, Sylvain qui étoit son Abbé, s'excusa de lui en faire donner, en lui disant simplement, *c'est aujourd'hui jeûne.* A quoi j'ajoutai l'histoire de ce célébre Martyr d'Alexandrie, qui ayant été tourmenté toute la journée, & les tourmens lui ayant causé une soif extrême : comme on le menoit hors de la Ville pour lui couper la tête, il témoigna qu'il avoit soif, & une personne lui ayant aussi-tôt présenté de l'eau, il prit le vase, mais s'étant souvenu qu'il étoit jeûne ce jour-là, il le rendit, en disant : *c'est aujourd'hui jeûne*, & continua ainsi son chemin.

Toute la compagnie qui étoit composée de gens sages & vertueux, ou du moins qui vouloient paroître tels, ap-

1694. plaudit à mon ſentiment ; on renvoya le thé & le caffé, & on ſongea à paſſer le tems à d'autres choſes juſqu'au dîner.

Je me joignis à M. Pocquet qui me mena voir ſon jardin, & l'établiſſement où il commençoit à faire du ſucre blanc. C'étoit un grand bâtiment de maçonnerie de cent trente pieds de long ſur vingt-quatre pieds de largeur, avec un étage en galetas. Ce lieu ſert pour y porter les formes de ſucre, quand il eſt refroidi où il a été fabriqué. C'eſt là qu'on le travaille, qu'il ſe purge & qu'il devient blanc : on appelle cet endroit, une purgerie. A une des extrémitez étoit l'étuve ; on y fait ſécher les formes de ſucre, quand elles ont acquis toute la blancheur qu'elles peuvent avoir ; entre l'étuve & la ſucrerie il y avoit un endroit où l'on pile les formes de ſucre quand elles ſont ſéches, afin que les bariques où l'on met le ſucre pour le tranſporter en Europe, en contiennent une plus grande quantité.

Je vis dans le jardin des franchipanes blanches & rouges qui rendent une odeur très-douce & très-agréable ; des œillets, des tubereuſes en quantité, des figuiers comme ceux que nous avons en

France, mais qui portent toute l'année 1694.
pourvû qu'on ait ſoin de les labourer, de mettre du fumier au pied, & de les arroſer dans le tems de la ſéchereſſe. Il me promit de contribuer à remplir mon jardin de toutes les plantes, arbres & herbages que je voudrois prendre dans le ſien, & il m'offrit de fort bonne grace tout ce qui dépendoit de lui.

Monſieur Pocquet avoit dès ce tems-là cinq ou ſix enfans, ſes deux aînez étudioient à Paris, & la plus grande de ſes filles étoit aux Urſulines du Fort S. Pierre. Quand je ſuis parti des Iſles, il avoit douze ou treize enfans vivans, & ſa femme étoit encore aſſez jeune pour en avoir pluſieurs autres. C'étoit un homme d'un très-grand ordre dans ſes affaires, magnifique dans ſa table & dans ſes meubles, n'épargnant rien pour l'éducation de ſes enfans, bon Chrétien, bon ami, & faiſant plaiſir à tous ceux qui avoient beſoin de lui.

Nous nous mîmes à table un peu avant midi, on ne peut être mieux ſervis, ni avec plus d'abondance, d'ordre, de propreté & de délicateſſe que nous le fûmes : on nous ſervit entre autres choſes un plaſtron de tortuë de plus de deux

1694. pieds de long, & d'un pied & demi de large. J'avois mangé plusieurs fois de la tortuë depuis que j'étois aux Isles, elle m'avoit paru très-bonne, mais ce morceau me parut excellent. Le plastron d'une tortuë est toute l'écaille du ventre de cet animal, sur lequel on laisse trois ou quatre doigts de chair, avec toute la graisse qui s'y rencontre. Cette graisse est verte, & d'un goût très-délicat. Le plastron se met tout entier dans le four : on le couvre de jus de citron, avec du piment, du poivre, du sel & du gérofle battu ; il ne faut pas que le four soit plus chaud que pour y faire cuire de la patisserie, parce que la chair de la tortuë étant tendre, elle veut être cuite à feu lent. Pendant qu'il est au four, on a soin de percer de tems en tems la chair avec une brochette de bois, afin que la saulce contenuë dans le plastron, la pénétre de toutes parts. On sert le plastron tout entier sur la table, l'on coupe par tranches la chair qu'il renferme, & on la sert avec la saulce. Jamais je n'ai rien mangé de si appétissant & de si bon goût. Cette viande a une propriété admirable, c'est que l'on en peut manger tant que l'on veut sans craindre d'en être incommodé, parce qu'elle est

Plastron de tortuë, ce que c'est : maniere de le préparer.

Bonté de la chair de la Tortuë.

de très-facile digestion, quoiqu'elle soit très-nourrissante. 1694.

La chair de tortuë se met à toutes sortes de saulces, on en fait de la soupe, comme si c'étoit du bœuf ou du mouton, on la fait rôtir à la broche, on la mange en gribelettes, en daube, en ragoût, en fricassée; ses intestins sont très-bons, & ses pattes sont excellentes. On peut croire que la tortuë ne fut pas la seule viande qu'on servit sur la table de Monsieur Pocquet, il y avoit une abondance & une diversité surprenante de toutes sortes de poissons de mer & de riviere.

Entre les confitures que l'on servit au dessert, il y avoit des cacaos confits, que je croi être la plus délicieuse confiture qui se puisse imaginer, & qui surpasse, à mon avis, les meilleures qui soient en Europe. Ils étoient aussi-bien que toutes les autres de la façon d'une Demoiselle de l'Isle S. Christophle, appellée Marie-Anne Menegaut, qui après la déroute & la prise de cette Isle, s'étoit trouvée orpheline & dépouillée de tous ses biens, elle étoit venuë à la Martinique, où Madame Pocquet qui connoissoit sa famille & son mérite l'avoit retirée chez elle pour lui

Cacaos confits.

1694. tenir compagnie, & l'aider à l'éducation de ses enfans.

Charité des habitans de la Martinique.

On doit cette loüange aux habitans de la Martinique, qu'il seroit difficile de rien ajouter à la générosité, à l'empressement & à la charité qu'ils témoignerent pour secourir les habitans de S. Christophle & des autres Isles, dont les Anglois s'étoient emparez. Chaque chef de famille les prenoit chez soi, plutôt à proportion de sa charité que de ses moyens, & aimoit mieux que sa famille manquât souvent du nécessaire, que de voir souffrir ces pauvres exilés. On fit pour eux une quête dans toute l'Isle qui produisit près de cinquante mille Francs qui auroient beaucoup soulagé ces pauvres gens, avec les autres secours dont on les assistoit, si cet argent avoit été distribué avec autant d'égalité que la justice le demandoit ; mais certaines familles furent si bien partagées, qu'il ne resta presque rien pour les autres qui le méritoient, & qui en avoient un aussi grand besoin. De sorte qu'on pouvoit dire avec autant de verité que du tems de l'Apôtre : *Alius esurit, alius ebrius est.* J'en connois à qui la déroute de saint Christophle a été très-avantageuse par le moyen de ces

abondantes aumônes, & qui peuvent dire avec justice ce qu'un Ancien disoit autrefois : *Nous étions perdus si nous n'avions pas été perdus.* Dieu veuille que la lecture de ces Mémoires les fassent rentrer en eux-mêmes, & les obligent de restituer aux pauvres ce que leur adresse leur a enlevé de cette charité. 1694.

Pour revenir aux Cacaos confits, je priai Mademoiselle Marie-Anne, après qu'on fut sorti de table, de m'apprendre comment elle faisoit cette confiture, elle n'en fit aucune difficulté, & afin de me le faire mieux comprendre, elle me fit entrer dans l'office, où il y en avoit qui n'étoient pas encore achevées, & dont elle m'expliqua la façon de la maniere qui suit.

Maniere de confire le Cacao.

Le Cacao que l'on veut confire, doit être cueilli quelque tems avant qu'il soit mûr. On connoît la maturité de ce fruit quand les cosses qui le renferment commencent à jaunir dans leur entre-deux ; on doit donc cueillir les cosses quelques jours avant qu'elles soient en état de jaunir.

Les amandes de Cacao étant cueillies dans cet état, sont blanches, tendres, délicates ; on les met tremper dans l'eau douce & bien claire, & on

1694. les change d'eau ſoir & matin pendant cinq ou ſix jours, enſuite on les larde en cinq ou ſix endroits avec de petits lardons d'écorce de citron, & de canelle fort mince. On fait un ſirop du plus beau ſucre, mais fort clair, c'eſt-à-dire où il y ait peu de ſucre, on les met tremper pendant vingt-quatre heures, auſſi-tôt qu'il eſt hors du feu, où on l'a purifié & clarifié. On les retire de ce ſirop au bout de vingt-quatre heures, & pendant qu'ils égoûtent, on fait un autre ſirop ſemblable au premier, mais un peu plus fort de ſucre, où on les laiſſe encore vingt-quatre heures. On fait ce manege pendant ſix jours, augmentant à chaque fois la quantité de ſucre, ſans les mettre jamais ſur le feu ni leur donner d'autre cuiſſon que celle qu'ils acquierent dans ces differents ſirops. A la fin on fait un ſirop de conſiſtance dans lequel on met un peu d'eſſence d'ambre, de muſc, ou d'autres odeurs où on les conſerve pour s'en ſervir au beſoin.

Quand on les veut tirer au ſec on les ôte de leur ſirop, & après les avoir laiſſé égoûter, on les plonge dans une baſſine pleine d'un ſirop bien clarifié & fort de ſucre, & ſur le champ on les

met dans une étuve où ils prennent le candi. 1694.

Cette confiture, comme on voit, demande beaucoup de soin, & consume beaucoup de sucre. Les Confituriers des Isles en font très-rarement; & à moins d'un écu la livre, ils ne peuvent pas l'entreprendre ou la faire comme il faut.

Le Mercredi des Cendres j'en fis la bénédiction & la cérémonie dans mon Eglise, je chantai la Messe & je prêchai. Monsieur Dauville mon Marguillier me pria à dîner. Je vins dire la Messe à mon Eglise les trois jours suivans, & j'achevai pendant ce tems-là de prendre l'état des ames de ma Paroisse, & de voir les enfans & les Négres qu'il falloit disposer à la premiere Communion & au Baptême.

Le Vendredi le P. Breton vint dîner chez mon hôte, il amena avec lui mon Compagnon de voyage le P. Dastez, que le Supérieur Géneral de nos Missions envoyoit au Fort Saint Pierre attendre quelqu'occasion pour aller à la Mission de S. Domingue, où il le destinoit. Je le retins avec moi, afin d'aller ensemble à la Basse-terre, où j'étois obligé de me trouver le Lundi suivant.

1694. Le Dimanche 28 Février, je me rendis de grand matin à mon Egliſe, où je confeſſai beaucoup de monde, que je communiai à la Meſſe baſſe que je dis, laiſſant au Pere Daſtez, ſelon la coûtume, l'honneur de chanter la Meſſe de Paroiſſe. Je prêchai après l'Evangile ſur la néceſſité & les qualitez du jeûne.

J'avertis que l'on pouvoit manger des œufs, & que ceux qui auroient beſoin de manger de la viande, après s'être bien examinés devant Dieu, devoient m'en demander la permiſſion, puiſque j'étois leur paſteur, & que cette petite ſoumiſſion à l'Egliſe mettoit leur conſcience en repos. Je les priai de m'envoyer leurs Négres qui n'étoient pas baptiſez les Dimanches & les Fêtes au matin, afin que je pûſſe leur faire une inſtruction particuliere avant le Catéchiſme, où je ſouhaittois que leurs enfans, leurs engagez ou domeſtiques & leurs Négres, ſe trouvaſſent avant la grande Meſſe; & qu'à l'égard des enfans qui ſe diſpoſoient à la premiere Communion, je leur ferois le Catéchiſme le Mardi & le Vendredi de chaque ſemaine. C'eſt la régle que j'ai toujours obſervée pendant que j'ai été Curé. Je les avertis enſuite que j'étois obligé de

m'abſenter pendant la plus grande 1694.
partie de la ſemaine pour aller au Fort Royal rendre mes devoirs au Gouverneur Géneral ; & que le Pere Breton ſuppléroit en mon abſence. Je finis en les priant de ſe trouver à la maiſon Curiale après que l'Office ſeroit achevé, pour quelques affaires que j'avois à leur propoſer.

Tous les chefs de famille s'étant aſſemblez au Preſbytere, Monſieur Michel, Capitaine du Quartier, leur repréſenta la néceſſité qu'il y avoit d'augmenter le bâtiment du Preſbytere, & les moyens de le faire ſans beaucoup de dépenſe. Tout le monde conſentit à cette propoſition, & ſe cottiſa ſelon ſes moyens, mais avec beaucoup de généroſité. Monſieur Dauville, comme Marguillier, fut chargé du recouvrement de ce qu'on avoit promis, & de faire inceſſamment travailler aux planches, eſſentes & autres bois, dont les Charpentiers lui donnerent le mémoire, afin que tout fût prêt pour les Fêtes de la Pentecôte, qui étoit le tems que les deux Charpentiers qui demeuroient dans la Paroiſſe, promettoient d'y travailler. Mais comme je ſouhaittois

1694. de faire au plutôt mon jardin, tout mes Paroiſſiens ſe taxerent à me fournir chacun une quantité de paliſſades de bois lézard pour en faire la clôture, qu'ils me promirent de me faire apporter inceſſamment. Après que je les eus remercié, je montai à cheval avec le Pere Daſtez, & Monſieur Michel pour aller dîner chez une veuve appellée Madame Roche, dont l'habitation faiſoit la ſéparation de ma Paroiſſe d'avec celle de la Baſſe-pointe.

La veuve Roche. Son hiſtoire.

Cette veuve âgée pour lors de ſoixante & quinze ans, étoit une des premieres femmes qui fut veuve aux Iſles. Elle étoit de Dieppe dont elle avoit conſervé le patois, l'accent & les manieres, comme ſi elle n'en fut jamais ſorti. Son mari avoit été tué dans un combat qui ſe donna ſur la montagne pellée, entre les troupes du Roi & les habitans de la Cabeſterre, qui ne vouloient point reconnoître l'autorité de la Compagnie de 1664. qui avoit acheté la proprieté des Iſles. Il y avoit plus de trois mois que cette eſpéce de bataille s'étoit donnée, ſans qu'on ſe fût mis en peine d'envoyer enterrer les morts. Madame Roche voulut faire

enterrer le corps de ſon mari à l'Egliſe 1694.
du Macouba, qui étoit ſa Paroiſſe ; elle alla donc le chercher avec deux de ſes Négres, croyant ne plus trouver que les os, mais étant bien ſûre de ne s'y pas tromper, parce qu'un de ſes Négres qu'elle conduiſoit avec elle, étoit avec ſon mari quand il fut bleſſé, & l'avoit porté derriere un rocher à côté du chemin où il l'avoit laiſſé après qu'il fut expiré. Elle fut étrangement ſurpriſe de trouver le corps de ſon mari tout entier, auſſi-bien que ceux des autres habitans qui avoient été tuez au même endroit. Il falloit que le froid exceſſif qui régne ſur cette montagne qui eſt très-haute les eût conſervez ; cela rendoit impoſſible le tranſport du corps, parce que les chemins étoient trop eſcarpez & trop étroits pour permettre le paſſage à deux hommes chargez du même fardeau. Cet incident auroit embaraſſé tout autre que Madame Roche ; mais comme elle étoit femme d'éxecution, elle fit couper le corps de ſon mari en morceaux, & ſes deux Négres & elle en ayant pris chacun leur part, ils l'apporterent au Macouba, où il fut enterré, & où elle ne manquoit

1694. jamais de faire dire un Service tous les ans. Je n'aurois pû me réſoudre à croire cette Hiſtoire ; quoique tous les vieux habitans me la certifiaſſent, ſi cette bonne veuve ne me l'avoit comptée avec une naïveté qui ſeule étoit ſuffiſante pour me convaincre de ſa verité.

Le Pere Breton qui ſe trouva à ce dîner me mena avec mon Compagnon ſouper & coucher chez le ſieur Verrier ; j'acceptai ce parti, parce que je m'approchois toujours du Fort Saint Pierre. J'avois avec moi, outre mon Négre, un autre Négre que Monſieur Michel m'avoit prêté pour apporter mon linge & quelques autres choſes dont j'avois beſoin, en attendant que l'amer permît d'y envoyer ſon canot pour apporter mon coffre, mon lit & les proviſions de bouche que j'allois demander au Supérieur de notre Miſſion.

CHAPITRE

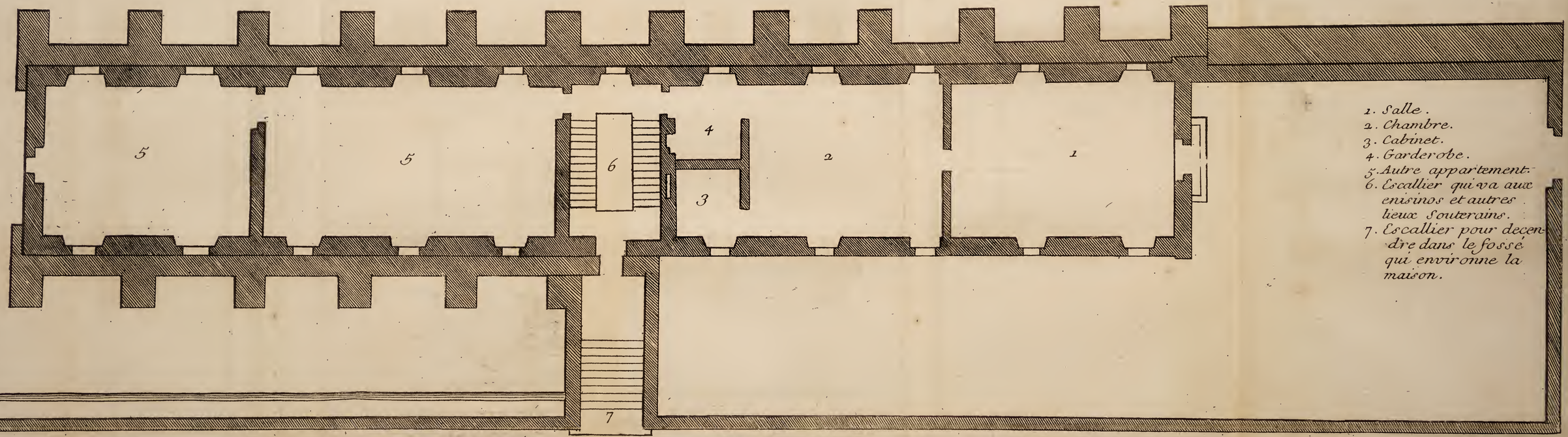
PLAN de la Ville et du Fort Royal de la Martinique.

1. Fort Royal.
2. Arcenal.
3. Redoute du Morne des Capucins.
4. La Ville.
5. La Paroisse.
6. les Capucins.
7. le Carnage.
8. Riviere.
9. Retranchemens.

Les Lignes ponctuées marquent l'enceinte projettée.

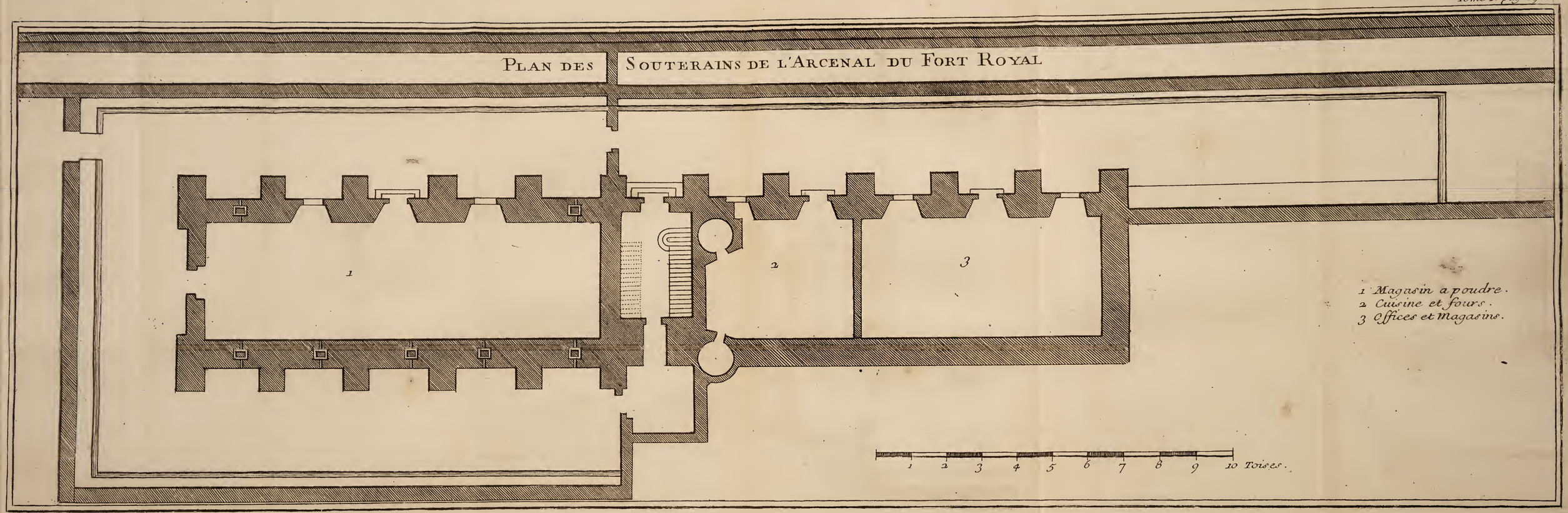
10. Fossez pour ecouler les eaux.

Plan de l'Arcenal et Logement du General au Fort Royal de la Martinique

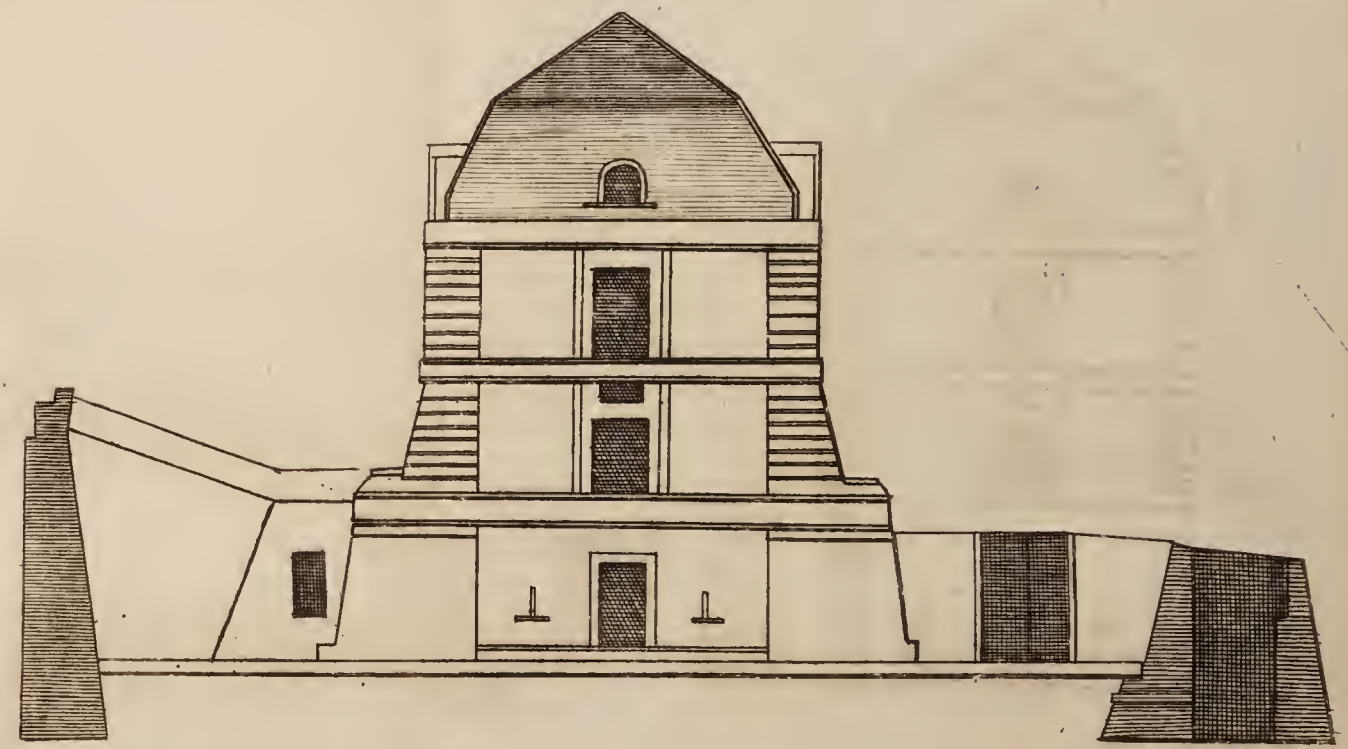


1. Salle.
2. Chambre.
3. Cabinet.
4. Garderobe.
5. Autre appartement.
6. Escallier qui va aux enisinos et autres lieux Souterains.
7. Escallier pour decendre dans le fossé qui environne la maison.

Plan des Souterains de l'Arcenal du Fort Royal



Elevation de L'arcenal du fort Royal du costé du magasin apoudre.



CHAPITRE VIII.

Voyage de l'Auteur au Fort Royal. Deſcription de la Ville & de la Fortereſſe.

LE Lundi premier jour de Mars je partis avant le jour de la maiſon du ſieur Verrier, où j'avois couché, & j'arrivai au Fort S. Pierre ſur les neuf heures du matin. J'y trouvai notre Supérieur Géneral qui me marqua beaucoup de ſatisfaction de la bonne volonté que mes Paroiſſiens me témoignoient. J'allai voir Meſſieurs de Guitaut, de Gabaret & du Metz, & Monſieur de la Heronniere, qui venoit de terminer une très-groſſe affaire qu'il avoit avec Monſieur le Comte de Blenac, Gouverneur Général des Iſles, au ſujet de ſix caiſſes de fuſils qui ne ſe trouvoient point dans le vaiſſeau, quoiqu'elles fuſſent ſur le mémoire du chargement. Comme ce Seigneur étoit fort vif il menaçoit de faire le procès à Monſieur de la Heronniere qui avoit ſigné le reçû de ces ſix caiſſes, mais qui ſoutenoit les avoir renvoyées à l'Arcenal de Ro-

1694. chefort, parce qu'on n'avoit pû les loger dans le vaisseau, & que l'Ecrivain devoit en avoir tiré le certificat. L'Ecrivain par une insigne malice nioit le fait, quoique le Lieutenant du vaisseau, les Officiers mariniers & tous les Matelots l'affirmassent. Mais heureusement ce méchant homme fut attaqué de la maladie de Siam qui l'emporta en très-peu de jours, & on trouva dans ses papiers le reçû de ces six caisses d'armes signé par le Garde-magazin de Rochefort. Il n'y avoit que deux ou trois heures que Monsieur de la Heronniere étoit revenu du Fort Royal, où il avoit porté ce reçû à Monsieur de Blenac, lequel par une bizarerie qui lui étoit assez ordinaire, lui faisoit un nouveau crime du renvoi de ces caisses, comme s'il eût manqué d'armes dans la forteresse, lui qui en avoit pour armer dix fois plus de monde qu'il n'y en avoit dans l'Isle.

Insigne méchanceté de l'Ecrivain de la Loire.

Je ne manquai pas de féliciter Monsieur de la Heronniere de l'heureuse issuë de son affaire, dont j'avois d'autant plus lieu de me réjoüir, que les obligations que je lui avois m'obligeoient de prendre part dans tout ce qui lui arrivoit.

Je chargeai le Négre de Monsieur

Michel de ce que je voulois envoyer en mon quartier, & je priai le Pere Cabaſſon, Supérieur de notre Miſſion, de me procurer les proviſions de bouche dont j'avois beſoin. 1694.

Voiture dont on ſe ſert pour aller du Fort S. Pierre au Fort Royal.

Je fus enſuite retenir une place dans le canot d'un nommé Louis Galere, Négre libre qui faiſoit le voyage du Fort S. Pierre au Fort Royal, & qui revenoit le même jour, moyennant un écu pour chacune perſonne, ou ſix écus pour tout le canot : cette voiture eſt commode, car quoiqu'il n'y ait que ſept lieuës par terre du Fort S. Pierre au Fort Royal, le chemin eſt très-difficile & très-incommode, tout ce pays n'étant compoſé que de montagnes qu'il faut inceſſamment monter & deſcendre.

Il y avoit déja deux ou trois ans que ce Louis Galere avoit commencé à faire ces voyages, & il s'en eſt trouvé ſi bien, encore que d'autres l'ayent imité, qu'il avoit quand je ſuis parti plus de vingt Eſclaves, trois ou quatre canots de voyage, & une ſeine pour la pêche ; ce qui n'eſt pas une petite fortune.

Le canot eſt couvert d'une groſſe toile gaudronnée qui couvre l'endroit où ſe mettent les paſſagers. Il y a un Négre qui gouverne, & quatre ou cinq

1694. qui rament. On part du Fort S. Pierre trois ou quatre heures avant le jour pour arriver au Fort Royal ſur les ſept heures du matin, & on en part ſur les quatre heures du ſoir pour arriver au Fort S. Pierre ſur les ſept heures, ou un peu plus tard quand le vent eſt contraire, ou que le calme oblige les Négres de ramer.

Je partis le Mardi ſur les deux heures après minuit. Nous étions cinq perſonnes dans le canot avec cinq Négres pour nous conduire. Quand on a un ſerviteur avec ſoi, ſoit blanc ou négre, on ne paye rien pour lui. Nous eûmes un grain violent de vent & de pluye, qui nous obligea de mettre à terre dans une Ance à deux lieuës ſous le vent du Fort S. Pierre, & de nous retirer ſous une grande voûte naturelle que nous trouvâmes dans une falaiſe, le vent ayant emporté la toile gaudronnée de notre canot. Nous nous rembarquâmes quand le grain fut paſſé; & après un peu de converſation, nous nous endormîmes les uns après les autres; de ſorte que je ne m'éveillai que quand il fallut mettre pied à terre au Fort Royal. On compte du Fort S. Pierre au Fort Royal neuf grandes lieuës par mer. Il étoit

environ ſix heures & demie quand nous 1694.
y arrivâmes. Je fus ſaluer les Révérends Peres Capucins, & dire la Meſſe chez eux ; ils ſont Curez de la Ville, & Chapelains du Fort, & ils deſſervent toutes les Paroiſſes qui ſont depuis le Fort Royal juſques à une pointe de l'Iſle vers le Levant, qu'on appelle la pointe des ſalines, qui ſépare leur juriſdiction ſpirituelle de la nôtre. Je fus enſuite voir Monſieur Houdin qui avoit pour lors ſa maiſon dans cette Ville ; il me fit prendre le chocolat, & me pria de venir dîner chez lui après que j'aurois fait ma viſite à Monſieur le Comte de Blenac : c'étoit la ſeule affaire qui m'avoit engagé à ce voyage.

J'allai à la Fortereſſe, où je trouvai Monſieur de Gagni qui étoit de garde. Je le priai de me préſenter à Monſieur le Général qui me reçut avec beaucoup de bonté. Après qu'il eut lû les lettres que je lui préſentai, il me dit qu'il ſçavoit déja qui j'étois, & que ſi je voulois demeurer au Fort Royal, il m'employeroit à conduire les travaux, qu'il étoit perſuadé que je corrigerois les fautes qu'on y faiſoit, & que j'empêcherois les voleries qui s'y commettoient chaque jour. Je le remerciai d'une offre ſi avan-

1694. tageuſe, & lui dis que je dépendois de mes Supérieurs, qui ſeroient ravis de lui marquer leur reſpect & leur obéïſſance, en m'envoyant éxécuter ſes ordres, quand l'occaſion s'en préſenteroit; mais que je ne croyois pas qu'il eût beſoin de moi pour le préſent, puiſque ſon Ingénieur qui avoit été envoyé par le Miniſtre, avoit tout le ſçavoir & toute l'intégrité néceſſaire pour bien s'acquitter de ſon devoir. Nous demeurâmes enſemble près de deux heures; à la fin il fit appeller Monſieur de Gagny, & lui donna ordre de me faire voir toute la Fortereſſe, & enſuite de me ramener dîner, ce qu'il voulut que je lui promiſſe, malgré tout ce que je lui pûs dire pour m'en excuſer.

Nous trouvâmes l'Ingénieur qui faiſoit travailler à un grand corps de logis, faiſant face à la mer, dont l'étage de deſſous qui étoit ſous terre étoit deſtiné pour les Magaſins des vivres, les fours & autres beſoins : celui du rez de chauſſée étoit deſtiné pour le logement du Général, & celui de deſſus, devoit ſervir de ſales d'armes & de logement pour les Officiers & les domeſtiques du Général. C'étoit un Gentilhomme de Languedoc, appellé Monſieur de

Cailus, très-habile & très-expérimenté. 1694.
Il n'y avoit que quelques mois qu'il étoit arrivé aux Iſles. Nous fîmes connoiſſance, & nous liâmes depuis une amitié qui a toujours duré, dont il m'a donné des marques en une infinité d'occaſions.

Si on avoit ſuivi ſon conſeil, le Fort Royal ſeroit preſqu'imprenable : mais les plus habiles gens & les plus déſintéreſſez, ne ſont pas ordinairement les mieux écoutez ni leurs avis les plus ſuivis.

Monſieur de Gagny me fit faire le tour de la Forteresſe. Quoiqu'elle paroiſſe quelque choſe quand on la regarde ſans entrer dans le détail de ſes parties, on y remarque des défauts conſidérables, quand on la conſidére un peu plus attentivement. On prétend que c'eſt la faute d'un nommé Payen, qui étant plutôt un médiocre Maſſon qu'un bon Ingénieur, n'avoit pas laiſſé d'être employé aux Iſles en cette derniere qualité. Il n'éxécuta point le deſſein que Monſieur Blondel avoit tracé ſur le lieu en 1675. ſous prétexte qu'il ſeroit d'une trop groſſe dépenſe, & il en ſubſtitua un autre ſi rempli de fautes, que pour les corriger, le Roi a été obligé d'y

1694. employer de très-grandes ſommes, & il en a coûté aux habitans des travaux infinis, ſans qu'avec tout cela on y ait entiérement remédié.

Cette Fortereſſe eſt ſituée ſur une hauteur comme une preſqu'Iſle compoſée d'une roche tendre ou d'un tuf qui ſe creuſe aſſez aiſément quand on eſt un peu au-deſſous de ſa ſuperficie. Ce terrain eſt élevé d'environ quinze à dix-huit toiſes au-deſſus de la ſuperficie de la mer qui l'environne de tous côtez, excepté une petite langue de terre qui le joint à l'Iſle, & qui peut avoir dix-huit à vingt toiſes de large.

Quand l'Amiral de Hollande Ruitter vint attaquer la Martinique en 1674. cette motte de terre qu'on appelloit déja le Fort Royal, n'avoit pour toute fortification qu'un double rang de paliſſades qui fermoit cette petite langue de terre par le bas, avec un autre rang ſur la hauteur, & deux batteries à barbette, une ſur la pointe pour deffendre l'entrée du Port qu'on appelle le Carénage, & l'autre du côté de la rade. Le terrain où eſt à préſent la Ville étoit un marais plein de roſeaux. Il y avoit ſeulement quelques mauvaiſes caſes ou maiſons de roſeaux ſur le bord de la mer qui ſer-

voient de magazins pour ſerrer les marchandiſes quand les vaiſſeaux étoient dans le carénage pendant la ſaiſon des ouragans. 1694.

Hiſtoire de l'attaque que les Hollandois firent au Fort Royal en 1674.

Ces magazins étoient remplis de vin & d'eau-de-vie, quand Ruitter fit deſcendre ſes troupes ſous la conduite du Comte de Stirum; les ſoldats ne trouvant aucune réſiſtance à la deſcente, ſe mirent à piller les magazins, où trouvant des liqueurs qui leur étoient ſi agréables, ils en bûrent de telle maniere qu'ils n'étoient plus en état de ſe tenir ſur leurs pieds lorſque le Commandant les voulut mener à l'aſſaut.

Par bonheur il y avoit dans le carénage une flutte de S. Malo de vingt-deux piéces de canon, & un vaiſſeau du Roi de quarante-quatre, qui étoit commandé par Monſieur le Marquis d'Amblimont qui a ſuccedé à Monſieur de Blenac au Gouvernement Général des Iſles. Ces deux vaiſſeaux firent un ſi terrible feu de leur canon chargé à cartouche ſur ces yvrognes qui tomboient à chaque pas qu'ils vouloient faire pour aller à l'aſſaut, qu'ils en tuerent plus de neuf cens. Le feu des vaiſſeaux ayant été ſecondé par celui que faiſoient les habitans qui défendoient les paliſſades,

1694. obligea enfin l'Officier qui ſucceda au Comte de Stirum qui avoit été tué, de faire battre la retraite, & de faire un épaulement avec des bariques qu'il trouva ſous ſa main pour mettre à couvert le reſte de ſon monde, & lui donner le tems de ſe déſenyvrer.

Ruitter qui vint à terre ſur le ſoir après avoir paſſé toute la journée à canonner ce rocher, fut étonné de voir plus de quinze cens de ſes gens morts ou bleſſez, il réſolut de quitter cette funeſte entrepriſe, & de faire embarquer le reſte de ſon monde pendant la nuit.

Dans ce même tems Monſieur de Sainte Marthe qui étoit Gouverneur de l'Iſle ſous Monſieur de Baas qui étoit Général, aſſembla ſon conſeil, & réſolut d'abandonner le Fort après avoir encloué le canon, attendu que celui des ennemis ayant briſé la plûpart des paliſſades, & abbatu une grande partie des retranchemens, il étoit à craindre que les habitans ne fuſſent forcez ſi les ennemis venoient à l'aſſaut, quand ils auroient cuvé leur vin. Cette réſolution ne pût être éxécutée avec tant de ſilence que les Hollandois n'entendiſſent le bruit qui ſe faiſoit dans

le Fort, ſoit en enclouant le canon, ſoit en tranſportant les munitions, & autres choſes dans les canots, par le moyen deſquels on devoit paſſer de l'autre côté du port. Ils prirent ce bruit pour le prélude d'une ſortie qui leur auroit été funeſte dans l'état où ils étoient, une partie s'étant déja rembarquée, de ſorte que l'épouvante ſe mit parmi eux; ils ſe preſſerent de s'embarquer, & le firent avec tant de précipitation & de déſordre, qu'ils abandonnerent leurs bleſſez, tous les attirails qu'ils avoient mis à terre, & une partie de leurs armes; pendant que les François épouvantez auſſi, par le bruit qu'ils entendoient, qu'ils prenoient pour la marche des ennemis qui venoient à l'aſſaut, ſe preſſoient d'une maniere extraordinaire pour s'embarquer dans leurs canots. De ſorte que cette terreur panique fit fuir les aſſiégez & les aſſiégeans chacun de ſon côté, & laiſſa le Fort en la poſſeſſion d'un Suiſſe, qui s'étant enyvré le ſoir dormoit tranquillement, & n'entendit rien de tout ce tintamare; il fut fort étonné quand à ſon réveil ſur les ſix heures du matin, il ſe vit poſſeſſeur de la Fortereſſe, ſans amis & ſans ennemis. 1694.

1694. M. le Marquis d'Amblimont n'étant pas averti de cette double retraite, recommença à faire joüer ſon canon dès le point du jour; mais ne voyant perſonne ſur le Fort & n'y entendant aucun bruit, non plus que dans le camp des ennemis, dont les roſeaux lui cachoient la vûë; il fit mettre à terre un Sergent & quelques ſoldats pour ſçavoir des nouvelles. Ce Sergent ne trouva que des morts, des bleſſez, & quelques yvrognes qui dormoient dans les magazins: il en avertit auſſi-tôt ſon Capitaine qui envoya un Officier & des ſoldats reprendre poſſeſſion du Fort. On rappella enſuite le Gouverneur & les habitans, & on commença dès la même année une partie des travaux que l'on voit encore à préſent, qui conſiſtent principalement en des batteries, partie à barbette & partie à merlons, qui environnent toute la pointe, & qui battent ſur la rade, ſur la paſſe & ſur la baye.

Je ſçai que cette affaire a été décrite autrement dans les nouvelles publiques de ce tems-là, mais je la tiens de quantité de témoins oculaires qui me l'ont tous rapporté ſans varier le moins du monde dans les circonſtances que j'ai rapportées, & qui m'obligent de préfé-

ter leurs Relations aux Gazettes, où très-ſouvent les choſes ſont traitées plus ſelon des vûës particulieres, que ſelon la verité, qui eſt ſujette à caution, quand elle vient de ſi loin & eſt apportée par des perſonnes intereſſées. 1694.

Deſcription du Fort Royal comme il eſt à préſent.

La langue de terre qui joint la preſqu'Iſle où le Fort eſt bâti avec la terre de l'Iſle, eſt fortifiée de deux petits demi-Baſtions & d'une très-petite demi-Lune qui couvre la courtine avec un foſſé rempli d'eau de la mer, un chemin couvert paliſſadé & un glacis. La porte du Fort eſt dans le flanc du demi-Baſtion du côté du crénage, avec un eſcalier fort étroit qui conduit à une plate-forme, où il y a quelques piéces de canon. Cette plate-forme conduit à un autre eſcalier ſemblable au premier, au haut duquel on trouve une ſeconde plate-forme avec du canon. Tout le côté du Fort qui regarde le crénage eſt fermé par un double mur avec quelques flancs. Le côté de la mer n'eſt qu'un parapet avec des embrazures; il y a une troiſiéme terraſſe ou plate-forme au-deſſus de la porte, ſur laquelle on devoit mettre du canon pour battre une hauteur de l'autre côté du Port qui commande beaucoup le Fort. La garniſon

1694. étoit d'environ quatre cens ſoldats de la marine.

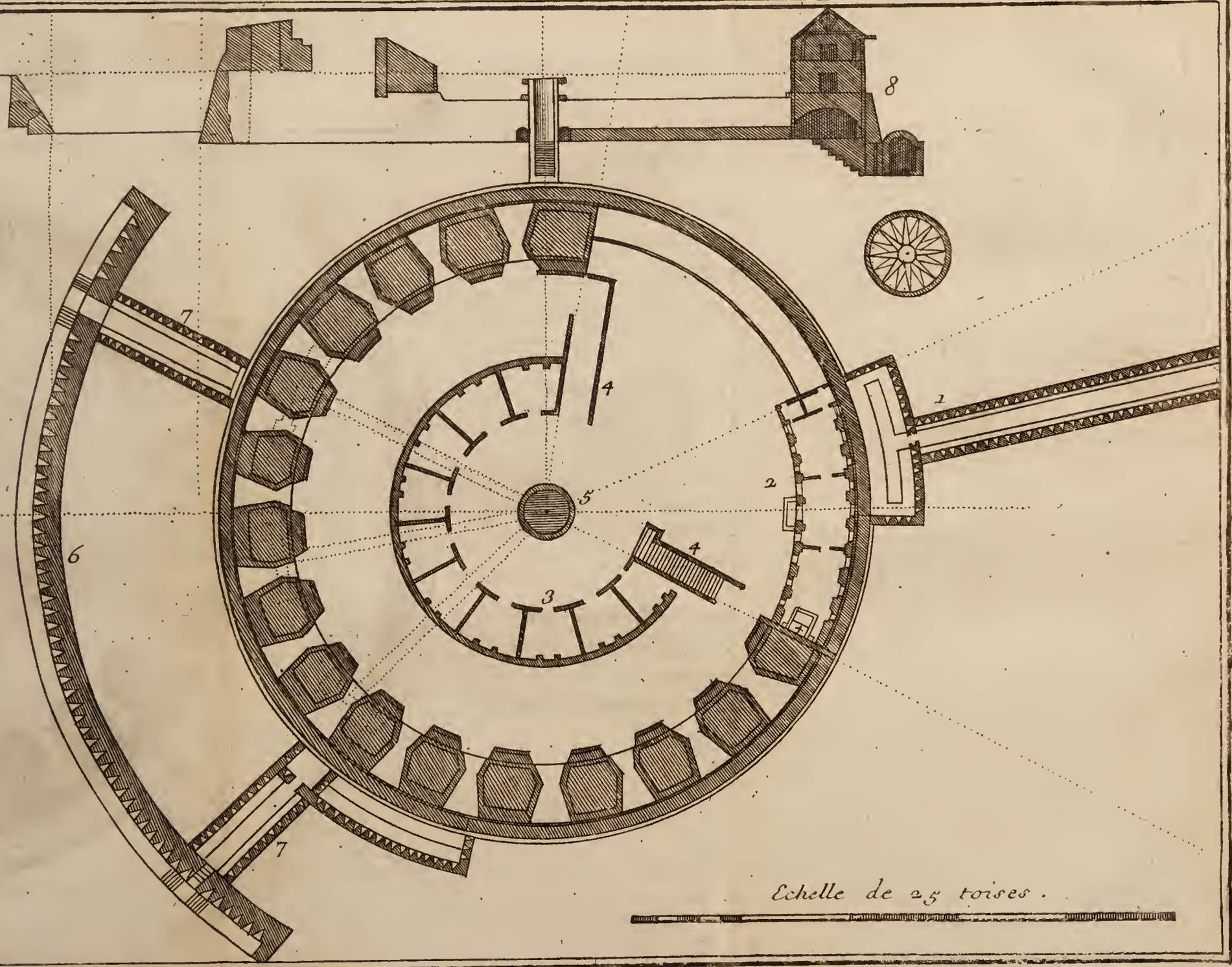
M. de Blenac eut la bonté de m'envoyer chercher pour dîner. Il me demanda mon ſentiment ſur les fortifications que je venois de voir. Je lui répondis que je les trouvois bonnes pour le pays, & ſur tout la derniere plateforme qu'on avoit faite, parce que la batterie qu'on y mettroit empêcheroit l'effet de celle que les ennemis pourroient faire ſur la hauteur dont je viens de parler, qu'on appelle le morne des Capucins. Il eſt vrai qu'elle eſt éloignée de cinq à ſix cens pas du Fort, mais elle ne laiſſeroit pas d'incommoder. Il fut ravi de ce que je lui diſois de cette derniere plate-forme : il me dit qu'elle étoit de ſon invention, & que la remarque que j'avois faite lui faiſoit connoître que j'étois un habile homme ; mais ayant continué à me demander ce que je penſois de certaines herſes dont il avoit fait couper les eſcaliers en pluſieurs endroits, faute de ſçavoir qu'elles étoient auſſi de ſon invention, ma réponſe penſa tout gâter ; car je lui dis qu'on ne prenoit pas les Villes par les portes, & que quand on les aſſiegeoit, on ſe ſaiſiſſoit des ouvertures à

Plan d'un ouvrage projetté ſur le morne des Capucins.

PLAN

De la Redoute du morne des Capucins pres le fort Royal de la Martinique.

1 *Entrée Souteraine du costé du Carnage.*
2 *Logemens du Commandans.*
3 *Casernes.*
4 *Escaliers pour monter sur le rempart.*
5 *Puis.*
6 *Chemin soutérain qui deffend le fossé.*
7 *Passages*
8 *Profil et coupe de tout l'ouvrage.*



Echelle de 25 toises.

coups de canon. J'ajoutai par bonheur, 1694.
que les herſes dont l'eſcalier étoit coupé, étoient très-bonnes contre une ſurpriſe, & cela le ſatisfit.

J'ai dit ci-deſſus que ſi on avoit ſuivi l'avis de M. de Cailus, le Fort Royal ſeroit preſque imprenable.

Le deſſein de M. de Cailus étoit d'iſoler tout-à-fait cette motte de terre, de maniere à laiſſer un front aſſez conſiderable pour y pouvoir faire deux bons baſtions, une grande demie-lune avec un bon chemin couvert, qui auroit eu pour avant-foſſé le canal qui auroit iſolé le terrain. La dépenſe eût été bien moindre qu'elle ne l'a été, & la place bien plus en état de ſoutenir un ſiége.

A l'égard du morne des Capucins, il m'eſt tombé entre les mains un deſſein du même Ingénieurqu'il auroit fait executer ſans beaucoup de dépenſe, ſi on l'avoit voulu laiſſer faire; je le donne au public afin qu'il puiſſe juger de ſa bonté, & que s'il eſt un jour exécuté, on ſçache à qui on en eſt redevable.

M. de Blenac me parla preſque pendant tout le repas, quoiqu'il eût à ſa table ſept ou huit autres perſonnes: il bût à ma ſanté, & m'obligea de lui faire raiſon. Il eut ſoin de me faire ſervir

1694. ce qu'il y avoit de meilleur ; en un mot il me fit tant d'honnêtetez, que tout le monde en étoit dans l'étonnement. Je remarquai dans ſes diſcours la vivacité de ſon eſprit, & ſon tempéramment tout de feu, quoiqu'il fût âgé de plus de ſoixante & douze ans, & qu'il fût attaqué depuis long-tems d'une diſſenterie qui l'emporta enfin deux ans après.

Il congedia la compagnie dès qu'on eut deſſervi, & m'ayant fait aſſeoir auprès de lui, il m'entretint pendant plus d'une heure & demie de différentes choſes, ſur tout des chagrins que quelques-uns de nos Peres lui avoient donné ; je fis ce que je pûs pour les excuſer ; car pour dire la verité, il y avoit de la faute des deux côtez, & peut-être plus du côté du Comte de Blenac que du nôtre. Le Lecteur en pourra juger par une affaire que je rapporterai ci-après. Cependant il m'aſſura qu'il conſervoit toujours de l'affection pour notre Ordre, & que ſi on vouloit bien vivre avec lui, il nous en donneroit des marques. Je l'aſſurai que nous ferions tous nos efforts pour mériter ſon eſtime ; je le ſuppliai d'oublier le paſſé, & de vouloir nous accorder ſa protection, & à moi

en particulier, ce qu'il me promit avec beaucoup de bonté, & je dois lui rendre cette juſtice, malgré tout ce que la médiſance a pû dire contre lui, qu'il étoit un homme de bien, bon ſerviteur du Roi, brave autant qu'on le peut être, & bien plus ſage qu'on ne le diſoit dans le monde. J'en pourrois apporter des preuves qui convaincroient les plus incrédules. On me vint enfin avertir qu'il étoit tems de partir, ce qui me donna lieu de prendre congé de M. de Blenac; tout le monde fut ſurpris du favorable accüeil qu'il m'avoit fait, & j'en reçûs bien des complimens. Je fus dire adieu à M. Houdin, & je m'embarquai ſans avoir eu le loiſir de conſiderer ni la Ville ni l'Egliſe Paroiſſiale, tant on me preſſoit de partir. 1694.

Je trouvai dans le canot les mêmes perſonnes avec qui j'étois venu. Nous fîmes rouler la toile qui le couvroit afin de joüir de l'air & de la vûë du pays. Nous allions à la voile & fort vîte. On me montra une ſucrerie de M. Roi dans un lieu appellé la Pointe des Négres. Nous vîmes enſuite le Bourg & l'Egliſe de la Caſepilote. Tout ce terrain eſt fort élevé & fort coupé par des mornes, la plûpart des fonds qui ſont entre les

1694. mornes sont en savannes, où l'on voit beaucoup de canificiers : c'est ainsi qu'on appelle les arbres qui portent la casse. C'étoit autrefois une très-bonne marchandise & d'un grand débit, mais tous les habitans de la basse-terre ayant planté à l'envi des canificiers, cette marchandise n'eut plus de valeur, parce qu'on en faisoit aux Isles plus qu'on n'en pouvoit consommer en Europe, quand elle auroit été toute malade.

Canificier, arbre qui porte la casse ; sa description.

L'arbre qui porte la casse ou le canificier vient de bouture : il croît fort vîte, il porte beaucoup & deux fois l'année, comme presque tous les arbres qui sont naturels à l'Amérique ; son bois est blanchâtre, assez mol, mais extrêmement coriace ; son écorce est grise & fort raboteuse. Cet arbre vient très-grand, ses feüilles sont longues & étroites, d'un verd pâle ; il pousse des fleurs jaunes par gros bouquets, qui ont une odeur assez agréable : aux fleurs succédent les siliques où la casse qui en est comme la moüelle est renfermée. Ces siliques pendent aux branches comme des paquets de chandelles, de douze, quinze, & même de vingt attachées ensemble : elles sont vertes avant d'être mûres ; c'est à leur noirceur qu'on con-

noît qu'il eſt tems de les cueillir ; quant 1694.
à leur groſſeur & à leur longueur, cela dépend de l'âge de l'arbre & du terrain où il eſt planté : il eſt certain que plus les ſiliques ou bâtons de caſſe ſont gros, longs & peſants, plus la caſſe eſt eſtimée.

Quand il fait du vent ces ſiliques ſe touchent les unes les autres, & font un bruit aſſez ſemblable à celui qu'on entend quand il paſſe des compagnies de ſoldats avec des bandoulieres garnies de fournimens. La caſſe des Iſles eſt autant eſtimée que celle du Levant. J'ai vû des Apoticaires en France & aux Iſles qui la trouvoient meilleure ; elle eſt naturelle dans les Iſles, c'eſt-à-dire, que cet arbre n'y a point été tranſporté, on l'y a trouvé quand on a commencé à s'y établir.

Lorſque je ſuis parti des Iſles en 1705. elle valoit ſept livres dix ſols le cent ou le quintal ; mais comme elle occupe beaucoup de place dans un vaiſſeau, & que par conſéquent le fret conſommeroit tout le profit ; on la partage moitié par moitié pour le fret avec les bourgeois du navire.

Quand les Juifs étoient aux Iſles ils faiſoient confire beaucoup de ces ſili- Caſſe confite.

1694. ques qu'ils envoyoient en Europe, pour cet effet ils les cueilloient lorſqu'elles étoient encore extrêmement tendres, & qu'elles n'avoient que deux à trois pouces de longueur ; de ſorte qu'on mangeoit la ſilique & ce qu'elle contenoit. Cette confiture étoit fort agréable & purgeoit doucement, ou du moins elle tenoit le ventre libre. Ils faiſoient auſſi confire les fleurs & leur conſervoient leur couleur ſous le candi qui les couvroit ; elles faiſoient le même effet que les ſiliques. On ne fait plus de cette confiture depuis le départ des Juifs, ſoit qu'ils ayent emporté le ſecret avec eux, ſoit qu'on ne veüille pas ſe donner la peine de le chercher, en faiſant pluſieurs expériences. J'ai connu quelques perſonnes qui avoient confit de ces ſiliques, mais juſqu'à mon départ, elles n'étoient point arrivées au point de perfection qu'elles avoient été portées par les Juifs.

Hiſtoire ſur le ſujet de la caſſe.

A propos de ces ſiliques, qui pendent aux canificiers comme des paquets de chandelle. Je me ſouviens que m'étant trouvé dans notre Couvent du Moüillage en 1698. à l'arrivée de quelques-uns de nos Religieux qui venoient d'Europe, il s'en rencontra un qui ſe

piquoit de connoître l'Amérique, & tout ce qu'elle produit, comme ceux qui y étoient depuis long-tems. Je cherchois à mortifier un peu ſa vanité, lorſqu'il m'en donna lui-même l'occaſion, en me demandant ce qui pendoit à ces arbres. Je lui dis que je m'étonnois, que lui qui connoiſſoit toutes choſes ne connût pas cela; il eſt vrai, me dit-il, que ce fruit reſſemble fort à des chandelles, & l'arbre pourroit bien être de l'eſpéce de ceux de la Chine qui portent le ſuif, mais ce qui ſuſpend mon jugement, c'eſt que le ſuif de la Chine eſt blanc ou preſque blanc, au lieu que celui-ci eſt verd. Cette imagination me fit ſoûrire; je l'aſſurai qu'il penſoit fort juſte, & qu'il ſeroit difficile de lui faire voir rien qui lui fut nouveau. Qu'au reſte ces chandelles étoient vertes, parce qu'elles n'étoient pas dans leur maturité. Il ne manqua pas de s'applaudir lui-même de ſon diſcernement ſi juſte, & moi de conter aux autres Religieux cette belle converſation. Elle fut renouvellée quelques momens après par un de nos Peres, qui pour achever de l'inſtruire, lui dit, qu'il ne manquoit que la mêche à ces chandelles quand on les cueilloit; qu'autrefois on les faiſoit

1694.

1694. fondre, & qu'enſuite on les travailloit comme on fait en France, mais que depuis peu on avoit trouvé l'invention de leur mettre la mêche, ſans autre façon que de les percer avec une éguille chaude, au bout de laquelle la méche étoit paſſée : il l'aſſura qu'on ſe ſervoit de ces ſortes de chandelles dans preſque toutes les maiſons, & qu'on n'en emploieroit jamais de celles qui viennent de France, ſi on pouvoit donner à celles-ci un peu plus de blancheur. Notre habile homme crût cette fable de tout ſon cœur, & fut aſſez ſimple pour parler de ces chandelles vertes dans une maiſon où il alla le même jour, & de blâmer le Capitaine de ſon vaiſſeau qui avoit apporté une quantité conſidérable de caiſſes de chandelles, mais il fut étrangement ſurpris quand il vit que tout le monde ſe mocquoit de lui, il connut qu'on l'avoit duppé, & fut obligé d'avoüer qu'il y avoit bien des choſes qu'il ignoroit; il ſe gardoit pourtant bien de me prier de l'en inſtruire.

Le vent qui nous avoit ſi bien ſervis depuis le Fort Royal, nous quitta au Carbet; c'eſt un Bourg à une lieuë du Fort ſaint Pierre. On l'appelloit autrefois, le quartier de Monſieur, parce

que M. du Parquet, Seigneur & Pro- 1694.
prietaire de la Martinique y faiſoit ſa réſidence. Nos Négres reprirent alors leurs avirons & ramérent ſi bien, que j'arrivai à notre Couvent du Moüillage ſur les huit heures du ſoir.

Le lendemain matin le P. Cabaſſon me conduiſit chez le Directeur des Domaines du Roi ; il s'appelloit M. de Vaucourtois, Pariſien, honnête & fort obligeant. C'étoit lui qui payoit les penſions que le Roi donne aux Curez. Il me fit auſſi-tôt délivrer les proviſions dont j'avois beſoin. C'étoit une barique de vin de Bordeaux, qu'il me compta ſur le pied de trois mille cinq cens livres de ſucre brut, qui réduit au prix courant, où étoit pour lors cette marchandiſe, revenoit à la ſomme de trente-cinq écus. Je pris outre cela un baril de farine évalué à dix-huit cens livres de ſucre ; un baril de bœuf ſalé évalué à quinze cens livres, & un demi baril de lard pour douze cens livres, ce qui faiſoit en tout mille livres de ſucre, qui étoient les deux tiers d'une année de ma penſion. Je fis porter ces proviſions chez un Marchand du Fort ſaint Pierre, nommé Ricord, où M. Michel faiſoit porter les ſiennes, en attendant qu'il

1694. pût envoyer ſon canot pour les apporter chez lui.

CHAPITRE IX.

Priſe de deux Vaiſſeaux Anglois par les Flibuſtiers. Leur maniere de combatre, & le Traité qu'ils font pour leur courſe.

LE Jeudi quatriéme Mars j'allai rendre viſite à notre voiſin M. Pinel, Capitaine de Flibuſtiers, Commandant une corvette de ſix canons, appellée la Maloüine ou la Volante. Il étoit arrivé la veille avec deux vaiſſeaux Anglois qu'il avoit pris au vent de la Barbade, l'un de douze canons & l'autre de dix-huit, venant à droiture d'Angleterre très-richement chargez.

Il me reçût avec mille civilitez, & ayant ſçû que je m'établiſſois à la Paroiſſe du Macouba, il dit qu'il vouloit contribuer à me mettre en ménage, & me fit préſent de ſix belles bouteilles & de douze verres de criſtal, avec deux fromages d'Angleterre. Ce fut ainſi que commença l'amitié qu'il a euë pour moi juſqu'à ſa mort. J'achetai encore d'autres

tres provisions qui me manquoient, & je les fis porter avec mon coffre, mon matelas & d'autres hardes chez le même M. Ricord. Mon dessein étoit de m'en retourner le lendemain à ma Paroisse, mais notre Pere Supérieur m'arrêta pour assister à une grande Messe que les Flibustiers de M. Pinel devoient faire chanter le jour suivant, & à laquelle ils devoient communier, en exécution d'un vœu qu'ils avoient fait dans le combat, où ils avoient pris ces deux vaisseaux Anglois. 1694.

Messe chantée en action de graces de la prise de deux vaisseaux Anglois par le sieur Pinel, Capitaine de la Corvette la Malouine.

Le Vendredi nous fûmes occupez toute la matinée à confesser les Flibustiers. On chanta une Messe de la Vierge avec toute la solemnité possible ; je la célébrai & je benis trois grands pains qui furent présentez par le Capitaine, accompagné de ses Officiers, avec les tambours & les trompettes. La Corvette & les deux prises qui étoient mouillées devant l'Eglise firent des décharges de tout leur canon, au commencement de la Messe, à l'élévation du saint Sacrement, à la bénédiction & à la fin du *Te Deum*, qui fut chanté après la Messe. Tous les Flibustiers vinrent à l'Offrande, & présenterent chacun un cierge avec une piéce de trente

1694. ſols ou d'un écu. Ceux qui communierent le firent avec beaucoup de pieté & de modeſtie.

Après que j'eus dîné j'allai à bord de la Corvette & des priſes. Je ne pouvois comprendre comment ce petit bâtiment armé ſeulement de ſix canons de ſix & de quatre livres de balle, avoit oſé attaquer ces deux vaiſſeaux, dont le plus gros avoit cinquante-huit hommes d'équipage, & le petit quarante-cinq. Ils avoient tous deux des gaillards d'avant & d'arriere, retranchez avec des ſabords pour le canon, des meurtrieres, des coffres à feu, des grenades lardées, c'eſt-à dire, attachées en différens endroits du bord, avec deux bandes de fer qui ſe croiſent, l'ouverture de la grenade avec ſa fuſée répondant ſous le gaillard par où on lui donne feu. J'y remarquai des eſpoirs ou eſpingards de fonte, où l'on met vingt-cinq ou trente balles de mouſquet, & je ne ſçai combien d'autres attirails qui augmentoient la ſurpriſe où j'étois, comment on avoit pû ſurmonter tant d'obſtacles, & enlever ces deux bâtimens. Un Flibuſtier avec qui je m'entretenois, me dit, que tout le canon & toutes les autres deffenſes ne méritoient pas qu'on

Vaiſſeaux Anglois retranchez pour ſoutenir les abordages.

y fît la moindre attention ; qu'il leur suffisoit de voir un bâtiment & de pouvoir s'en approcher pour compter sûrement sur sa prise. Que le canon de leur Corvette étoit plus par cérémonie que par nécessité, puisqu'ils n'employoient presque jamais que les deux piéces de chasse quand ils battoient un vaisseau par l'avant ou par l'arriere, leurs fusils leur suffisant pour le désoler, jusqu'à ce que leur Capitaine juge à propos de sauter à l'abordage. 1694.

Combat de la Corvette contre deux vaisseaux.

Je souhaitai de sçavoir comment s'étoit passé leur combat. Il me dit, qu'aussi-tôt que celui qui étoit en vigie ou en sentinelle au haut du mât eut averti qu'il découvroit ces deux vaisseaux, on fit porter dessus à toutes voiles ; que ces deux vaisseaux voyant que la Corvette les haussoit considérablement, crurent qu'il leur seroit inutile de prendre chasse ; ils se flatterent même qu'ils pourroient se rendre maîtres de celui qui venoit sur eux ; de sorte qu'ils broüillerent leurs voiles pour l'attendre. On fut bien-tôt à la portée du fusil, on s'attacha d'abord au plus gros qui faisoit grand feu de son canon, & très-peu de sa mousqueterie, comme c'est la coûtume des Anglois. On le battit pendant

1694. trois quarts d'heure dans ſa hanche & dans ſon arcaſſe à coups de canon & de fuſil, après quoi on l'élongea, & M. Pinel ſe jetta deſſus avec ſoixante & dix hommes.

Ceux qui entrerent par l'avant, trouverent par hazard une petite écoutille, que les Anglois n'avoient pas ſongé à fermer en ſe retirant ſous le gaillard, ils y jetterent un flacon de verre plein de poudre, entouré de quatre ou cinq bouts de mêche allumée qui mirent le feu à la poudre dans le moment que le flacon ſe briſa en tombant qui grilla d'une ſi horrible façon ſept ou huit Anglois, qu'ils demanderent quartier ; ainſi on s'empara de ce gaillard qui auroit donné beaucoup de peine, & qui mettoit nos gens entre deux feux : dans le même tems ceux qui étoient ſur le pont ayant trouvé un canon qui étoit chargé, le pointerent contre le gaillard d'arriere, & le tirerent contre le retranchement où il fit beaucoup de fracas, pendant que ceux qui étoient montez ſur le gaillard éventoient les coffres à feu en les perçant à coups de piſtolet, après quoi ils ne font plus d'effet ; d'autres arrachoient les grenades lardées, & d'autres rompoient à coups de haches

le deſſus du gaillard pour y faire un ſa- 1694.
bord, pendant que ceux qui étoient demeurez ſur le pont & qui s'étoient gabionnez derriere la chaloupe que les Anglois avoient eu l'imprudence de laiſſer ſur le pont; faiſoient feu ſur les meurtrieres & ſur les ſabords du retranchement avec tant de ſuccès, que la vivacité des Anglois fut bien-tôt ralentie, parce qu'ils eurent nombre de morts & de bleſſez; mais ce qui acheva le combat, furent quelques flacons de poudre & de grenades qu'on jetta par le ſabord qu'on avoit fait ſur le gaillard. Ils en furent tellement incommodez, qu'ils demanderent quartier & ſe rendirent: ils avoient eu quinze hommes tuez, & environ vingt bleſſez; nos Flibuſtiers eurent 4 hommes tuez ſur le vaiſſeau & cinq bleſſez, ils en avoient eu ſix autres avant d'aborber.

Pendant qu'on ſe battoit ainſi dans le vaiſſeau Anglois, ſon camarade faiſoit toujours feu de ſon canon ſur la Corvette qui lui répondoit du ſien & de ſa mouſqueterie, ſans s'éloigner beaucoup de ſon monde qui combattoit dans le vaiſſeau qu'on avoit abordé, dans l'incertitude du ſuccès du combat; mais dès qu'il vit la victoire aſſurée, parce

1694. qu'on amena le pavillon, il se rendit sans donner la peine à la Corvette de l'aborder ; s'il se fût rendu plutôt il auroit conservé la vie à quatre hommes de son équipage, & n'auroit pas eu huit ou neuf blessez comme il se trouva qu'il avoit, quand nos gens s'en emparerent.

Lorsque le vaisseau qui va en course appartient aux Flibustiers qui le montent, ils partagent les prises également. Le Capitaine, le Quartier-maître, le Chirurgien & le Pilote n'ont par-dessus leur lot qu'un présent, dont les autres les gratifient. A l'égard du pillage, il se partage également, sans que personne puisse s'approprier la valeur d'un écu, sous peine de perdre sa part du profit du voyage, & souvent même d'être dégradez, c'est-à dire, mis à terre dans quelque Isle deserte, ou du moins chassez du bord. Mais quand le bâtiment n'appartient pas à l'équipage, les Armateurs ou Propriétaires du bâtiment prennent un tiers de prises pour la part du vaisseau, les vivres, la poudre, les boulets & les grenades. Les deux autres tiers se partagent à tout l'équipage ; bien entendu qu'avant toutes choses, on a pris le dixiéme pour l'Amiral ou

Chasse partie ou conditions sous lesquelles on fait la course aux Isles.

Gouverneur qui a donné la commiſſion, & qu'on a payé le Chirurgien, les bleſſez & les eſtropiez. L'acte qui contient toutes les conditions ſous leſquelles on fait la courſe, s'appelle Chaſſe-partie. Les principales de ces conditions ſont : que les bleſſez ont outre leur lot un écu par jour pour leur nourriture pendant qu'ils ſont entre les mains du Chirurgien, qui eſt obligé de les panſer & de fournir les remédes ; ce tems eſt pour l'ordinaire limité à ſoixante jours. Ceux qui ſont eſtropiez d'un bras ou d'une jambe emportée, ou rendus inutiles, ont ſix cens écus pour chaque membre ; on donne trois cens écus pour le pouce, l'index de la main droite & un œil ; cent écus pour chacun des autres doigts. Ceux qui ſont obligez de porter une canule ſont réputez comme eſtropiez, & ont ſix cens écus auſſi bien que ceux qui ayant une jambe ou un bras de bois, s'ils viennent à les perdre de nouveau. Soit que l'on faſſe priſe ou non, les Armateurs & les Flibuſtiers ſont obligez de faire la courſe juſqu'à ce qu'on ait gagné pour payer les bleſſez & les eſtropiez. La part ou le lot des morts eſt donnée à leur matelot ou camarade, ou quand il ne s'en trouve point, à leurs 1694.

1694. héritiers ſi on les connoît ; ſinon on le diſtribuë aux pauvres & aux Egliſes pour faire prier Dieu pour le défunt ; car on aime mieux prendre ce parti que de le remettre entre les mains du Procureur des biens vacquans, parce qu'on ſçait que c'eſt une abîme qui abſorbe tout ſans jamais rendre rien. Celui qui a découverr le bâtiment qu'on a pris, a un demi-lot plus que les autres ; chaque boé ou mouſſe a un demi-lot ; le préſent qu'on fait pour l'ordinaire au Capiraine va à la valeur de trois lots, quelquefois quatre ; le Quartier-maître qui eſt la ſeconde perſonne du bâtiment a deux lots ; le Pilote & le Chirurgien un lot & demi chacun.

Avant la paix de Riſvick on donnoit les lots en eſpéces, mais dans cette derniere guerre, les Bourgeois ou Armateurs ont jugé qu'il étoit de leur intérêt de faire vendre les effets, & d'en partager enſuite le prix : cela a donné lieu à une infinité de friponneries, tant de leur part que de celle des Quartiers maîtres, & la négligence de ceux qui pouvoient y apporter du reméde, a cauſé la déſertion d'un grand nombre de Flibuſtiers, comme je dirai ci-après.

Quand j'eus conſideré à loiſir la Cor-

vette & ſes priſes, je voulus acheter un quart de beure & une caiſſe de chandelles ; j'en demandai le prix au Quartier-maître, qui me répondit fort obligeamment, que je pouvois choiſir ce que je voudrois, & qu'enſuite nous nous accommoderions enſemble. Je fis donc choiſir un quart de beure d'environ vingt-cinq livres, & une caiſſe de chandelles du même poids ; mais quand je voulus en ſçavoir le prix pour payer, il me dit que les priſes étoient aſſez conſidérables pour me faire préſent de ces bagatelles, & de cinquante bouteilles de biere & de cidre qu'il fit mettre dans mon canot ; que c'étoit la moindre choſe qu'il me pouvoit offrir pour la peine que j'avois euë à chanter la Meſſe pour eux, & pour la part qu'il eſpéroit que je leur accorderois dans mes prieres. 1694.

Préſent que les Flibuſtiers font à l'Auteur.

On trouvera peut-être en Europe ces manieres extraordinaires pour des Flibuſtiers, en qui on ſuppoſe peu de pieté ; mais ceux qui connoiſſent l'Amérique, ſçavent qu'ils ont un très-grand ſoin de faire part de leurs bonnes fortunes aux Egliſes, & que s'ils trouvent dans leurs priſes des ornemens d'Egliſe, ou des étoffes propres à en faire, ils ne manquent jamais de les donner aux

1694. Egliſes qu'ils fréquentent.

Le Samedi ſixiéme Mars le P. Daſtez partit pour ſaint Domingue ; il s'embarqua dans une barque de Flibuſtiers qui alloit porter des ordres de la Cour en cette Iſle-là & à ſainte Croix ; je l'allai conduire à bord, après quoi je montai à cheval pour me rendre à ma Paroiſſe.

Le lendemain qui étoit le premier Dimanche du mois, dédié à la dévotion du Roſaire, je confeſſai un grand nombre de perſonnes, & comme outre les deux Catéchiſmes j'avois encore été obligé de prêcher, de faire la Proceſſion & la bénédiction du ſaint Sacrement, il étoit une heure après midi quand je ſortis de l'Egliſe. M. Dauville, Marguillier de la Paroiſſe, prévoyant qu'après tant de fonctions j'aurois beſoin de quelque nourriture, avoit fait apporter à dîner au Preſbytere, & y avoit invité le P. le Breton & quelques-uns des principaux habitans du quartier. Je ne ſçavois rien de tout cela, & je fus fort étonné en entrant chez moi d'y trouver la table dreſſée & le dîner tout prêt. Il faut avoüer que j'étois charmé des manieres de mes Paroiſſiens, & que j'euſſe voulu leur en marquer ma recon-

noiſſance par des ſervices plus conſidé- 1694.
rables, que n'étoit mon aſſiduité à mes devoirs.

Je laiſſai la compagnie au Preſbytere pendant que j'allai confeſſer un Négre d'une habitation de M. Roy, car il en avoit deux très-conſiderables dans ma Paroiſſe, & d'autres encore dans différens endroits & quartiers de l'Iſle. On ne peut ſans étonnement penſer à la fortune de cet homme. Il étoit venu aux Iſles en qualité d'engagé, dans les premieres années que la Colonie commença à ſe former; il étoit de Bordeaux, tailleur ou chauſſetier de ſon métier. Le tems de ſon engagement étant achevé, il ſe mit à torquer du tabac, qui étoit alors la marchandiſe des Iſles; & quand la ſaiſon de torquer étoit paſſée, il travailloit de ſon métier. Il s'aſſocia avec un autre torqueur, dont il hérita quelques années après. Il fit quelques voyages en courſe, ſi heureuſement, qu'en très-peu de tems il ſe vit en état d'établir une ſucrerie, & de faire des établiſſemens en divers quartiers de l'Iſle. Quand j'arrivai à la Martinique il avoit ſix ſucreries, celle du Prêcheur où il demeuroit étoit accompagnée d'une très-belle raffinerie. Il en avoit une autre dans la montagne

Hiſtoire du ſieur Jean Roy, connu aux Iſles ſous le nom du petit Roi.

1694. à une lieuë de celle-là ; une à la Pointe des Négres auprès du Fort Royal ; une à l'ance de la Couleuvre, & deux dans ma Paroiſſe. On comptoit plus de huit cens Négres travaillans dans ces établiſſemens. Son fils aîné avec lequel j'étois venu de France, étoit Capitaine de Milice, & une de ſes filles avoit épouſé M. de la Foſſiliere, Capitaine de vaiſſeau de Roi.

M. Jean Roy eſt mort en 1707. étant pour lors Doyen du Conſeil, premier Capitaine de Milice de l'Iſle, & ſans contredit le plus ancien habitant. Il étoit pour lors âgé de plus de quatre-vingt-dix ans. Il a laiſſé aux onze enfans qu'il avoit eus de Luce Bruman ſa femme ſoixante & douze Négres chacun, avec la moitié d'une ſucrerie, ſans compter ce qu'ils avoient reçû en mariage, & les effets qui ſe ſont trouvez dans ſa maiſon & en France. C'étoit un très-bon homme ; il étoit logé & meublé magnifiquement ; il recevoit parfaitement bien ceux qui alloient chez lui ; charitable & bienfaiſant, au de-là de ce qu'on peut dire. L'Egliſe du Prêcheur qui étoit ſa Paroiſſe lui eſt redevable de ſon bâtiment, & de la plus grande partie des vaſes ſacrez & des ornemens qui y ſont

en grand nombre, il avoit la même cha- 1694.
rité pour les Paroisses où il avoit des habitations. Sa mémoire étoit si heureuse qu'il se souvenoit des moindres circonstances des choses qui s'étoient passées depuis plus de soixante & dix ans, comme si elles eussent été présentes. Comme je le voyois assez souvent, j'avois un plaisir extrême à l'entendre raconter les commencemens de nos Colonies, ses différens voyages & ses avantures.

Le Samedi 13. le canot que Monsieur Michel avoit envoyé au Fort S. Pierre pour apporter mon bagage, revint avec tout ce que je voulois faire apporter, excepté mon lit. Monsieur Michel fit semblant de se fâcher à cause de cela contre ses Négres, & moi je fus assez simple pour croire qu'il le faisoit tout de bon, & pour travailler à l'appaiser. Je sçûs quelques heures après qu'il leur avoit deffendu de l'apporter, afin d'avoir ce prétexte pour me retenir plus long-tems chez lui. En effet j'y demeurai jusqu'au Samedi avant le Dimanche des Rameaux, & ce ne fut pas sans peine qu'il me laissa la liberté de me retirer dans ma maison Curiale. Je voulus lui faire présent de ce que Monsieur Pinel & les Flibustiers m'avoient don-

1694. né : mais il me fut impoſſible de lui faire accepter la moindre choſe ; ſeulement après bien des cérémonies, il prit un des fromages à condition de me le rendre, ce qu'il a fait cinq ou ſix fois, diſant toujours quand il m'en renvoyoit, que c'étoit celui qu'il m'avoit emprunté.

J'achevai cette ſemaine l'état des ames de ma Paroiſſe. J'y trouvai deux cens vingt-neuf perſonnes de Communion, ſoixante & dix-huit enfans qui n'avoient pas encore communié, ſix cens nonante ſix Négres petits ou grands, parmi leſquels il y en avoit ſoixante & quatre qui avoient communié, & cinquante-huit qui n'avoient pas encore reçû le Baptême.

CHAPITRE X.

Etat des Paroiſſes des Iſles, des Curez qui les deſſervent, & leurs droits.

LE ſpirituel eſt adminiſtré dans toutes les Iſles par des Religieux ; il y a eu autrefois des Prêtres ſéculiers qui ont eu ſoin de quelques Paroiſſes, mais cela a duré peu ; & les Religieux de dif-

férens Ordres qui avoient accompagné les habitans qui ont commencé la colonie, s'y ſont toujours maintenus, & la Cour a depuis très long tems jugé à propos de n'admettre point d'autres Eccléſiaſtiques. 1694.

Voici l'état des Paroiſſes qui étoient à la Martinique en 1694. Je parlerai dans leur tems des augmentations & des changemens qui y ſont arrivez. Elles étoient toutes deſſervies par les Jéſuites, les Capucins & les Jacobins ou Freres Prêcheurs, que l'on appelle aux Iſles les Peres blancs, comme on appelle les Jéſuites les Peres noirs.

Les Jéſuites deſſervent cinq Paroiſſes, qui ſont, celle du Fort ſaint Pierre, du Prêcheur, du Carbet, de la Caſſe-pilote, & du Cul-de-ſac à Vache. Ils ont depuis cedé cette Paroiſſe aux Capucins.

Les Capucins avoient ſoin de la Paroiſſe & de la Forteresſe du Fort Royal, des Paroiſſes du Trou au Chat, du Cul-de-ſac Marin, & deux autres qui ſont aux anses Darlet.

Les Jacobins avoient la Paroiſſe du Moüillage, dont l'Egliſe leur appartenoit, & ſix autres Paroiſſes à la Cabeſterre de l'Iſle, qui étoient, ſainte Anne

1694. du Macouba, saint Jean-Baptiste de la Basse-pointe, sainte Hiacinte à la grande Ance, saint Paul au Marigot, sainte Marie au quartier du même nom, & la Trinité qui est un Port & un Bourg considérable à la Cabesterre.

A la Guadeloupe il y a des Capucins, des Jacobins, des Carmes chaussez de la Province de Touraine. M. Houel avoit appellé ces derniers dans le tems qu'il étoit Seigneur & Proprietaire de cette Isle; pendant un procès que nos Peres furent contraints d'avoir avec lui au sujet des terres qui nous avoient été concedées par la premiere Compagnie qui fit l'établissement de la Guadeloupe en 1635. Quoique les Carmes n'eussent aucun Bref du Pape, ils ne laissoient pas par la tolérance des autres Religieux, d'exercer les fonctions curialles dans la Paroisse du Bourg de la Basse-terre, dans celle du vieux Fort, & des trois rivieres qui leur avoit été cedée par les Jésuites. Ils avoient aussi soin des Paroisses de Marie-Galante & des Saintes, fondez seulement sur une prétenduë Bulle de communication des Privileges des Religieux Mandians, dont ils prétendent que tous peuvent joüir, quand ils ont été une fois accordez à un de ces Ordres.

Les Jéſuites ont une ſucrerie & grand nombre d'Eſclaves à la Guadeloupe ; ils y ont outre cela une belle maiſon & une belle Egliſe dans le Bourg. Ils ont ſoin des Négres qui ſe trouvent dans la Paroiſſe des Carmes. 1694.

L'Iſle de la Grenade eſt deſſervie par les Capucins depuis que nous l'avons abandonnée, y étant contraints par la violence d'un Gouverneur qui y fut mis par la Compagnie de 1664. à laquelle le Comte de Cerillac qui en étoit proprietaire avoit été obligé de la vendre ; Nous y poſſedons une très-grande terre appellée le Fond du grand Pauvre, qui eſt une réſerve du Comte de Cerillac, dont il a gratifié notre Ordre ; mais qui faute d'être habitée, eſt en proye à tous ceux qui veulent s'y établir.

L'Iſle de S. Chriſtophle a été deſſervie par les Jéſuites & par les Capucins ; les Carmes y avoient une habitation & une Egliſe qui n'étoit pas Paroiſſiale. Nous y avions conſervé une petite Chapelle & une habitation, après que l'on eut rendu aux Anglois la partie de cette Iſle dont on les avoit dépoüillez pendant la guerre de 1666. & leurs trois Temples que l'on nous avoit donné pour faire le Service & adminiſtrer les Sa-

1694. cremens aux Catholiques François & Irlandois, à qui on avoit partagé les habitations conquises sur les Anglois. Le spirituel de l'Isle de Sainte Croix a toujours été administré par nos Peres depuis qu'on commença à s'y établir, jusqu'en 1696. qu'on transporta cette Colonie pour augmenter celle de Saint Domingue : il fallut suivre le sort des autres. Nous y portâmes les attirails de la sucrerie que nous y avions avec environ soixante & dix Négres grands ou petits. C'est avec ce secours que nous avons fait l'établissement que notre Mission possède dans l'Isle de S. Domingue au quartier de la petite riviere à Léogane.

Les Isles de S. Martin & de S. Barthelemi ont été desservies par les Capucins depuis que nos Peres les ont abandonnées faute de Religieux. Nos Missions avoient un terrain considérable dans la premiere de ces deux Isles.

L'Isle de Cayenne fut desservie par les Capucins qui y vinrent avec les premiers habitans qui y furent envoyez par une compagnie de Marchands de Roüen. En 1652. il se fit une autre Compagnie qui obtint du Roi à certaines conditions la proprieté de cette Isle, & de la terre

ferme, depuis le cap du Nord juſqu'à 1694.
la riviere des Amazones Cette Compagnie à la tête de laquelle étoit l'Abbé de l'Iſle Marivault, jugea à propos d'y conduire des Prêtres ſéculiers, & entre autres un certain Monſieur Biet qui s'eſt donné la peine d'écrire l'hiſtoire tragique de cette entrepriſe qui commença & finit en moins de vingt mois, ſous le titre d'Hiſtoire de la France équinoctiale. Il a joint à ce qu'il avoit remarqué à Cayenne, le peu qu'il a vû en paſſant aux Iſles du vent en retournant en France, c'eſt-à-dire à la rade de la Martinique & à la Guadeloupe; mais comme cela n'auroit gueres groſſi ſon ouvrage, il y a mis tout ce qu'il a plû à de certaines gens qui lui ont donné des mémoires, plûtôt pour favoriſer leurs intérêts & leurs paſſions que pour l'inſtruire de la verité; c'eſt ce qui fait que ſon Livre eſt rempli de quantité de fauſſetez. Quoiqu'ils ne touchaſſent en aucune façon nos Miſſions, le Pere du Tertre mon confrere, n'a pas laiſſé d'en réfuter une partie dans ſon Hiſtoire génerale des Antilles. Je n'aurois pas de peine à achever, mais comme cet Auteur eſt mort, & qu'il n'a laiſſé commiſſion à perſonne de répondre

1694. pour lui, je ne veux pas troubler son repos.

Après la déroute de cette Compagnie, les Jésuites y vinrent avec celle qui se forma en 1664. & s'y sont toujours maintenus seuls. Ils n'avoient en 1694. qu'une Paroisse dans l'Isle de Cayenne, & un Missionnaire ambulant qui alloit administrer les Sacremens aux habitans de la terre ferme. Le Marquis de Ferolles qui en étoit Gouverneur en 1699. avoit souvent des differens avec eux. Il crut que pour les rendre plus traitables, il falloit appeller d'autres Missionnaires qui partageassent avec eux le soin des ames. Il fut appuyé dans la demande qu'il en fit à la Cour par une Requête des principaux Officiers & habitans qui demandoient nos Peres. Le Roi consentit à leurs demandes, & le Superieur de notre Mission de la Martinique eut ordre d'y envoyer deux Religieux ; mais comme nous en avions à peine pour fournir nos Eglises, il n'en pût envoyer qu'un qui fut un de nos Compagnons de voyage, le P. Romanet, qui se servit d'une barque qui remontoit à Cayenne, ce qui est tout-à-fait extraordinaire. Il trouva à son arrivée que le Gouverneur & les

Les Jacobins sont appellez pour desservir une Paroisse à Cayenne.

Jéſuites s'étoient accommodez, & que 1694.
ſelon les apparences une des conditions de l'accord, étoit que nos Peres ne ſeroient point reçûs. Le Pere Romanet ne laiſſa pas d'être aſſez bien reçû du Gouverneur ; les Jéſuites le comblerent de civilité. Ils l'obligerent de prendre une chambre chez eux, ils l'accompagnoient par tout, ils lui témoignoient qu'ils avoient encore plus d'envie que le Gouverneur & les habitans de partager avec lui le ſoin des ames, Mais après l'avoir traité avec toutes ſortes de charité chez eux pendant quatre mois, il fut obligé de revenir à la Martinique, ſans avoir pû rien conclure pour un établiſſement ; & il apprit à ſes dépens que pour être ſorti de Limoges depuis cinq ans, & avoir vû tant de pays, il n'en étoit pas plus habile homme, puiſqu'il auroit dû s'appercevoir en très-peu de jours qu'on le joüoit.

Les Jéſuites ont un Miſſionnaire chez les Sauvages de l'Iſle S. Vincent, & un frere Coadjuteur qui lui ſert de Compagnon. Le Roi leur donne quinze ou dix-huit cens livres pour cette Miſſion. Je ne croi pas qu'elle ait été encore d'aucune utilité. Les Caraïbes ne ſont pas gens qui s'embaraſſent de recevoir

1694. ou de quitter quelque sorte de Religion que ce soit. Je parlerai dans un autre endroit de leur indifference, & de leurs mœurs.

La partie Françoise de l'Isle de Saint Domingue, est divisée en deux quartiers principaux. Celui du Nord qui comprend le Cap François, & le port Paix, & celui de l'Oüest qu'on appelle Leogane. Les Capucins administroient le spirituel dans la partie du Nord, & avoient encore des Paroisses dans la partie de l'Oüest. Les Peres Blancs, ou Jacobins y avoient trois Paroisses qui sont les Bourgs de l'Esterre, de la petite Riviere, & du Cul-de-sac. Le spirituel a été administré de cette maniere jusques en 1702. que les Capucins ayant remontré au Ministre qu'ils ne pouvoient pas fournir le nombre de Religieux necessaires pour ces Missions, on a donné aux Jésuites la partie du Nord qui commence au Cap François, & finit à la riviere de l'Artibouite, & les Jacobins ont eu tout le reste de l'Isle, à commencer à cette riviere jusqu'au cap Tiberon qui est le plus occidental de l'Isle où commence la concession de la Compagnie de l'Isle à Vache à qui le Roi a permis de choisir tels Ecclésias-

Distribution des Paroisses dans l'Isle S. Domingue.

tiques qu'elle jugera à propos.

C'eſt le Roi qui entretient les Religieux-Curez des Iſles du Vent, c'eſt-à-dire de toutes les Iſles, excepté celle de S. Domingue. Les penſions des Curez ſe prennent ſur le domaine du Roi aux Iſles. Toutes les Cures anciennes ont douze mille livres de ſucre brut, & les nouvelles ſeulement neuf mille livres. Comme les Paroiſſes des Jéſuites à la Martinique ſont toutes anciennes, elles ſont auſſi toutes à douze mille livres de ſucre, celle du Fort S. Pierre a de plus neuf mille livres pour un ſecondaire.

Revenus des Curez aux Iſles du Vent, c'eſt-à-dire, à la Martinique, la Guadeloupe, &c.

Les Paroiſſes des Capucins de la Martinique ſont toutes à neuf mille livres, excepté celle du Fort Royal qui a vingt-un mille livres pour deux Religieux, ils ont outre cela cinq cens frans comme Aumôniers de la Forteresſe.

Les Paroiſſes des Jacobins étant de differentes eſpéces, leurs penſions ſont auſſi différentes; celle du Moüillage a vingt-un mille livres pour deux Religieux, celle de la Baſſe-pointe & de ſainte Marie ont chacune douze mille livres, & les autres n'ont que neuf mille livres; mais afin que nos Religieux ſoient tous égaux, le Superieur prend ſur

1694. la Paroiſſe du Moüillage 12000. livres de ſucre pour ajoûter aux 9000. livres qu'ont les Paroiſſes nouvelles afin de leur faire à tous un revenu fixe de 12000. livres de ſucre brut. A l'égard du caſuel des Paroiſſes, il eſt different ſelon la difference des lieux où elles ſont ſituées; il conſiſte ſeulement dans les droits de ſépulture & de mariage, & les publications des bancs pour les perſonnes libres; car à l'égard des eſclaves, on n'exige rien d'eux ni de leurs maîtres pour eux. La levée des corps que le Curé va chercher à la maiſon eſt taxée dans les Paroiſſes du Fort S. Pierre, du Moüillage & du Fort Royal, à quinze livres, dans les autres lieux de l'Iſle à ſix livres; on donne dans les trois Egliſes ci-deſſus neuf livres pour chaque grande Meſſe, & dans le reſte de l'Iſle quatre livres dix ſols; les Meſſes baſſes à une livre, les publications des bancs pour les mariages à vingt ſols chacune, & les certificats de Baptêmes, mariages ou ſépultures à vingt ſols. A l'égard des autres fonctions on reçoit ce que les fidéles préſentent quand cela arrive, mais on ne demande jamais rien.

Quand j'arrivai aux Iſles nos penſions étoient

étoient payées en sucre brut, qui à cause de la guerre étoit une marchandise si décriée qu'à peine la pouvoit-on négocier en marchandise, sur le pied d'un écu le cent, pendant que toutes les provisions qui venoient de France étoient à un prix excessif. Mais ce même sucre étant venu à encherir vers la fin de 1697. où on le vendit jusqu'à cinq & six livres le cent, & son prix ayant encore considérablement augmenté après la paix de Risvick, les Fermiers des Domaines du Roi obtinrent un Arrêt du Conseil d'Etat qui fixa toutes les pensions, tant du Clergé que de l'Etat Major, à quatre livres dix sols le cent, pendant que ces mêmes Fermiers exigeoient six livres par cent pour les droits de Capitation de ceux qui ne faisoient pas du sucre, & du sucre effectif de ceux qui en faisoient. Ce fut un nommé la Bruneliere insigne maltotier s'il en fut jamais, qui avoit succedé à Monsieur de Vaucourtois, qui donna cet avis à ses maîtres. Par bonheur pour les Isles sa Commission ne dura que deux ans, car il auroit ruiné tous les habitans & tout le commerce s'il y eût demeuré plus long-tems. Mais le départ de cet honnête homme n'a pas

1694. Prix du sucre brut avant la paix de Risvick.

La Bruneliere, Directeur du Domaine.

1694. remedié aux maux qu'il a causé, & depuis ce tems-là les pensions des Curez, celles de l'Etat Major & des Officiers de Justice ont été payées sur le pied de quatre livres dix sols pour cent livres de sucre.

Appointemens de l'Etat Major des Isles.

Les appointemens du Gouverneur Général, du Lieutenant au Gouvernement Général, & de l'Intendant, sont payez par le Tréfor en France. Les Gouverneurs de la Martinique, Guadeloupe & S. Christophle, ont soixante mille livres de sucre payés à quatre livres dix sols le cent aux Isles, & mille écus de gratification payez en France. Les Lieutenans de Roi ont vingt mille livres de sucre, & cinq cens livres de gratification. Les Juges Royaux des trois Isles ci-dessus, les Procureurs du Roi, & les Exécuteurs de la Justice, ont chacun douze mille livres de sucre. Les Conseillers au Conseil Supérieur, ont douze cens livres de sucre, ou l'exemption du droit de Capitation pour douze de leurs Esclaves.

En quoi consiste le Domaine du Roi.

Le Domaine du Roi dans les Isles consiste dans le droit de Capitation que tous les hommes blancs ou noirs libres, engagez ou esclaves, payent depuis l'âge de quatorze ans jusques à soixante.

Ce droit eſt de cent livres de ſucre brut effectif par an, pour ceux qui en font, ou de ſix francs pour ceux qui n'en font point. Ce ſont les maîtres qui payent pour leurs domeſtiques engagez ou eſclaves. On paye encore un pour cent de tout le ſucre qu'on livre pour avoir le droit de le peſer chez ſoi. Chaque cabaret paye deux mille livres de ſucre par an. Toutes les Marchandiſes qui arrivent aux Iſles payent un pour cent en eſpéce, ce qui ſe doit entendre ſeulement des proviſions de bouche; outre cela le tiers des confiſcations & des amendes entre dans le Domaine du Roi. 1694.

Tous les hommes blancs créolles, c'eſt à dire, nez dans les Iſles, & généralement toutes les femmes blanches ſont exemptes du droit de Capitation auſſi-bien que les eſclaves, ſerviteurs, ou engagez des Religieux ou des anciens Seigneurs, Proprietaires des Iſles & leurs repréſentans.

Ceux qui ne ſont pas ſujets à payer le droit de Capitation.

Les penſions des Religieux qui deſſervent les Paroiſſent de S. Domingue ne ſont pas payées par le Roi. Ce ſont les habitans de chaque Paroiſſe qui les payent. Le Marguillier a ſoin d'en faire la répartition & la levée, & de la payer

Penſions des Curez à S. Domingue.

1694. par quartier au Curé, elle eſt de trois cens écus par an ; & quand on eſt obligé de tenir deux Prêtres dans une Paroiſſe, on donne cent cinquante ou deux cens écus pour le ſecond.

Les penſions & le caſuel des Curez ſont bien plus conſidérables à S. Domingue qu'aux Iſles du Vent. Mais on doit conſiderer que toutes les proviſions de bouche qui viennent d'Europe, comme ſont le vin, la farine, les viandes ſalées, les épiceries, & généralement toutes les autres choſes dont on a beſoin pour ſe nourrir, ſe vétir & ſe médicamenter, ſont infiniment plus cheres à S. Domingue qu'aux autres Iſles, parce que l'argent y étant plus commun, toutes les denrées augmentent de prix.

Les plus petites monnoyes des Iſles du Vent étoient encore en 1705. les ſols marqués de France, à S. Domingue c'étoit les piéces de quatre ſols, ou les demi-réales d'Eſpagne.

Les habitans de S. Domingue ne païent point de droits de Capitation, mais ils payent deux ſols par livre d'indigo, & quelque choſe pour le ſucre avec l'entretien des Curez & de l'Etat Major ; cela vaut bien une Capitation, & quelque choſe de plus.

Les différens Ordres Religieux que 1694.
j'ai nommez ci-deſſus, ont à leur tête un Préfet Apoſtolique, qui eſt ordinairement le Supérieur géneral de toutes les Miſſions à qui la Congrégation *de propagandâ fide*, donne les pouvoirs néceſſaires pour le ſpirituel, parce que les lieux des Miſſions ne ſont ſous la Juriſdiction d'aucun Evêque, ſoit d'Europe, ſoit de l'Amérique. Voici une traduction des Privileges que le Pape accorde ordinairement aux Préfets Apoſtoliques.

1. De diſpenſer de toutes ſortes d'irrégularité, excepté celle qu'on a encouruë pour une véritable bigamie, ou pour un homicide volontaire; même quand il y auroit dans ces lieux-là une extrême néceſſité d'ouvriers; mais quant à l'homicide volontaire, on en pourra diſpenſer dans un beſoin preſſant, pourvû que cela ne cauſe point de ſcandale dans le païs.

2. De diſpenſer & commuer les vœux ſimples, même celui de chaſteté en d'autres œuvres de pieté, & cela pour une cauſe raiſonnable, excepté le vœu de Religion.

3. D'abſoudre & de diſpenſer de toutes ſortes de ſimonies, même de la

1694. réelle en quittant les Bénéfices, & de la reſtitution des fruits perçûs injuſtement en impoſant quelque aumône, ou autre pénitence ſalutaire ſelon la volonté de celui qui donne l'abſolution, ou ſi les Bénéfices ſont Paroiſſiaux, & qu'il ne ſe trouve perſonne capable de les remplir, on peut abſoudre les coupables, & leur permettre de les garder.

4. De diſpenſer dans le troiſiéme & quatriéme degré de conſanguinité & d'affinité ſimple & mixte ; & dans le deux, trois & quatriéme mixte, mais jamais dans le ſecond ſimple. Et pour ce qui regarde les mariages contractez dans le ſecond degré ſimple, pourvû qu'il ne touche en aucune façon au premier degré, on en pourra diſpenſer ceux qui viennent au ſein de l'Egliſe étant hérétiques ou infidéles, & en ce cas on pourra déclarer légitimes les enfans provenus de ce mariage.

5. De diſpenſer de l'empêchement de l'honnêteté publique, provenant des fiançailles.

6. De diſpenſer de l'empêchement du crime, pourvû cependant qu'il ne regarde qu'une des parties ; comme auſſi de rendre le droit qu'on pourroit

avoir perdu, de demander le devoir 1694.
conjugal.

7. De diſpenſer de l'empêchement de l'affinité ſpirituelle, excepté celle qui ſe contracte entre celui qui baptiſe & le baptiſé.

8. Les diſpenſes ordinaires des mariages dans le quatre, cinq, ſix & ſeptiéme degré, ne ſe doivent point accorder qu'à condition que la femme n'ait point été enlevée; ou ſi elle l'a été, qu'elle ne ſoit plus entre les mains du raviſſeur, mais dans un lieu libre. Et encore on ne peut ſe ſervir de ces pouvoirs que dans les lieux où il n'y aura point d'Evêque.

9. De diſpenſer les Gentils & les Infideles qui ſe convertiſſent à la Foi, ayant pluſieurs femmes, qu'ils puiſſent garder après leur Baptême celle qui leur plaira, bien qu'elle ait embraſſé la Religion Chrétienne, à moins que la premiere de toutes les femmes qu'ils ont priſes ne voulût recevoir le Baptême, auquel cas elle doit avoir la préférence.

10. D'abſoudre de l'Héréſie, du Schiſme & de l'Apoſtaſie de la Foi, toutes ſortes de perſonnes, même les Eccléſiaſtiques ſéculiers ou réguliers, excepté ceux qui ſont des lieux où l'Inqui-

1694. ſition eſt établie, à moins qu'ils ne fuſſent tombez dans ces crimes, dans les lieux des Miſſions, & où l'héréſie eſt dominante Et encore excepté ceux qui ayant abjuré juridiquement ſont retombez dans l'héréſie; à moins qu'étant nez dans un païs hérétique, & y étant retournez, la foibleſſe ne les eût fait tomber, & cette abſolution ne peut ſervir que dans le fort intérieur.

11. D'abſoudre de tous les cas réſervez au S. Siége, & même de ceux qui ſont contenus dans la Bulle *in Cœna Domini.*

12. De benir les ornemens & autres uſtenciles pour le Sacrifice de la Meſſe.

13. De réciter le Roſaire ou quelque autre Priere, ſi on ne peut porter avec ſoi ſon Breviaire, & qu'on ne puiſſe réciter l'Office divin, pour quelqu'empêchement légitime.

13. De réconcilier les Egliſes prophanées, avec de l'Eau benîte par un Evêque, ou dans la néceſſité avec de l'Eau-benîte ordinaire, & de communiquer ce pouvoir aux ſimples Prêtres.

15. De conſacrer les Calices, les Patenes & les Autels portatifs avec de l'huile benîte par l'Evêque, dans les lieux où il n'y a point d'Evêques, ou dans ceux où

le Siége eſt vacant, ou bien éloigné de deux journées. 1694.

16. De permettre de manger de la viande, des œufs & du laitage pendant le Carême & autres tems de jeûne lors qu'on le jugera à propos.

17. De célébrer la Meſſe deux fois le jour, s'il y a pour cela une grande néceſſité, pourvû qu'on n'ait pas pris l'ablution à la premiere Meſſe, qui a dû être célebrée une heure avant l'aurore, & la ſeconde après midi. On pourra même célebrer ſur un Autel portatif, ſans Miniſtre, en pleine campagne ſur la terre, pourvû que ce ſoit un lieu décent, ſur un Autel, quoiqu'il fût rompu, & qu'il n'y eût aucune Relique, en préſence des Hérétiques ou excommuniez Schiſmatiques ou Infidéles, pourvû que le Miniſtre ne ſoit pas hérétique ou excommunié, & qu'on ne puiſſe célébrer autrement. Il n'eſt pourtant permis de ſe ſervir du pouvoir de dire la Meſſe deux fois en un jour que très-rarement, & pour des raiſons très-fortes & très-preſſantes, & en cela on charge la conſcience du Celébrant.

18. D'accorder une indulgence pleniere aux Hérétiques la premiere fois qu'ils font abjuration, & à tous les Fideles à

1694. l'article de la mort, qui sont contrits & confessez, ou du moins qui sont contrits.

19. D'accorder une Indulgence plénière trois fois l'année dans l'Oraison de quarante heures qu'on indiquera dans certains jours à tous ceux qui étant contrits & confessez, auront reçû la sainte Communion.

20. De pouvoir s'appliquer à soi-même les Indulgences.

21. De celébrer la Messe des Morts à quelque Autel que ce soit, même sur un Autel portatif, tous les Lundis qui ne seront pas empêchez par une Fête de neuf Leçons, ou s'ils sont empêchez, les Mardis, & de délivrer selon leur intention une ame du Purgatoire par maniere de suffrage.

22. De porter le Très-Saint Sacrement aux malades sans cérémonie & sans lumiere, & de le garder de la même maniere pour la même fin, pourvû cependant que ce soit dans un lieu décent; s'il y a quelque danger d'un sacrilege du côté des Hérétiques ou des Infidéles.

23. De se vêtir d'habits séculiers, si les Missionnaires ne peuvent demeurer ou passer autrement dans les lieux de leur Mission.

24. De garder dans leur maiſon & de lire les Livres des Hérétiques qui traitent de leur Religion, afin de les combattre, & tous les autres Livres deffendus, excepté les ouvrages de Charles Du Moulin, de Nicolas Machiavel & tous ceux qui traitent de l'Aſtrologie judiciaire, principalement ou incidemment, ou de quelque maniere que ce ſoit, à condition que ces Livres ne pourront être tranſportez hors des lieux des Miſſions, & que les Miſſionnaires ne pourront donner à d'autres la permiſſion de les lire. 1694.

25. De communiquer ces privileges en tout ou en partie aux Religieux de ſa Miſſion que la Congrégation aura approuvée, & non à d'autres, pour le tems & les lieux que le Préfet Apoſtolique jugera à propos, avec pouvoir de révoquer ou diminuer ces mêmes pouvoirs qui ſont accordez au Vice-Préfet ou autre qui ſuccedera, & en cas de mort à celui ou à ceux qui ſont nommez par la Congrégation, ou qui leur ſuccédent de droit, afin que la Miſſion ne demeure pas ſans chef.

26. D'adminiſtrer tous les Sacremens qui ſont de la compétence des Curez ou Ordinaires, excepté ceux de l'Ordre &

1694. de la Confirmation ; enfin de se servir de ces privileges, & de les administrer à ceux qui en auront besoin sans aucune rétribution.

Tels sont les privileges que le Pape accorde aux Missionnaires. J'ai jugé à propos de les mettre ici, afin que le public puisse juger si nous avions tort dans une affaire que je rapporterai ci-après.

CHAPITRE XI.

Description du Roucou & de l'Indigo.

DAns l'état que je fis de ma Paroisse, je ne me contentai pas de sçavoir le nombre des ames qui la composoient, j'observai encore les marchandises qui s'y fabriquoient. J'y trouvai donc que je n'avois que cinq habitations où l'on fît du sucre. Tous mes autres Paroissiens s'occupoient à la culture du Roucou, de l'Indigo & du Cacao. Outre ceux-là il y avoit nombre d'ouvriers différens, & d'autres qui vivoient sur leurs habitations de ce qu'ils en recüeilloient, & des farines de Manioc qu'ils faisoient, & des bestiaux & volailles qu'ils y élevoient, qui n'étoit pas

le trafic le moins conſidérable, puiſqu'il vient du fond même de la terre, & qu'il produit de l'argent comptant. Je parlerai amplement du Sucre, du Cacao & du Manioc dans un autre endroit. Je vais donner à préſent une idée la plus juſte que je pourrai du Roucou, de ſa qualité, de ſa culture, de ſon uſage, des mauvaiſes façons qu'on y peut faire, & des moyens pour les découvrir, & enſuite je parlerai de l'Indigo. 1694.

Le Roucou que les Eſpagnols appellent *Achiote*, eſt une teinture rouge qui ſert à mettre en premiere couleur les laines blanches qu'on veut teindre en rouge, bleu, jaune, verd & autres couleurs. Elle provient d'une pellicule rouge qui couvre de petites graines blanches & rondes dont eſt rempli le fruit de l'arbre, qu'on appelle Roucouier, & qui vient par toute l'Amérique : il eſt pour l'ordinaire de la grandeur d'un prunier, mais beaucoup plus touffu ; ſon écorce eſt rouſsâtre, ſes feüilles ſont aſſez grandes, fortes, dures & d'un verd foncé. Il porte deux fois l'année des fleurs d'un rouge couleur de chair, par gros bouquets qui reſſemblent aſſez aux roſes ſauvages ou bâtardes, auſquelles ſuccédent des bouquets de gouſſes, couvertes

1694. de piquants, comme des chataignes, mais plus petites, qui étant ouvertes ſe trouvent pleines de graines comme de petits grains de coriandre, couverts d'une pellicule incarnate qui ſe détache difficilement du grain qu'elle couvre, qu'elle laiſſe tout blanc & aſſez dur, quand elle en eſt ſéparée ; cette pellicule macerée & cuite, compoſe la teinture qu'on appelle Roucou.

On connoît que la graine eſt mûre & qu'elle a atteint ſa parfaite couleur, quand la gouſſe ou la coſſe qui la renferme s'ouvre d'elle-même. Il ſuffit qu'une ou deux ſoient ouvertes pour cueillir tout le bouquet qui en contient pour l'ordinaire huit ou dix, & quelquefois davantage ſuivant l'âge de l'arbre & la bonté du terrain. Les Négres grands & petits s'occupent à ouvrir les gouſſes qui ne le ſont pas ſuffiſamment, en les preſſant avec les doigts, & font ſortir avec l'ongle du pouce les graines qui ſont dedans, qu'ils recueillent dans des coüis, c'eſt-à-dire, dans des moitiez de calebaſſes. On met toutes ces graines dans des canots ou grandes auges de bois tout d'une piéce, avec de l'eau. On les y laiſſe pendant ſept ou huit jours, & même

davantage juſqu'à ce que l'eau com- 1694.
mence à fermenter ; alors on les remuë fortement avec des pagales de bois qui ſont comme de grandes ſpatules, ou plutôt comme des pelles de four, & on les pile avec des pilons de bois, afin de faire détacher la pellicule rouge du grain qu'elle couvre. On recommence ce manége quatre ou cinq fois, juſqu'à ce qu'il ne reſte aucune pellicule aux grains, après quoi on paſſe le tout dans des hebichets, qui ſont des cribles faits de roſeaux refendus, ou de lataniers, dont les trous ſont aſſez petits pour ne pas laiſſer paſſer les grains ; l'eau que l'on en tire pour lors eſt aſſez épaiſſe, fort rougeâtre & de très mauvaiſe odeur. On a ordinairement deux chaudieres de fer ou de métal d'une bonne épaiſſeur, qui ſont montées & ſcellées chacune ſur ſon fourneau, où l'on met cette eau, que l'on fait boüillir fortement ; à meſure qu'elle boult, on recueille dans de grandes baſſines l'écume qu'elle jette, & quand elle ne rend plus d'écume, on la jette comme inutile, & on met à ſa place dans les chaudieres l'écume qu'on en a tirée. On la fait bouillir pendant dix ou douze heures la remuant ſans ceſſe

1694. avec une ſpatule de bois, de crainte qu'elle ne s'attache à la chaudiere où elle pourroit brûler, ou du moins ſe noircir. On connoît qu'elle a ſa cuiſſon néceſſaire quand elle commence à ſe détacher d'elle-même de la ſpatule; pour lors on la retire, on la met refroidir dans des baſſines ou des canots de bois bien propres. Lorſqu'elle eſt preſque froide, on en fait des pelottes de deux à trois livres chacune, & pour empêcher qu'elle ne s'attache aux mains en les travaillant, on a ſoin de les frotter de tems en tems avec de l'huile de *palma Chriſti* ou de Carapat, comme l'appellent les Indiens. Les pelottes étant faites, on les enveloppe dans des feüilles de baliſier que l'on a fait paſſer ſur le feu pour les amortir & les rendre plus maniables, & on les lie avec des aiguillettes de mahot.

Je viens de dire en peu de mots de quelle maniere on fait le Roucou, & cela pourra ſuffire pour ceux qui ne ſe ſoucient pas d'entrer beaucoup dans cette matiere, mais il faut contenter les plus curieux en leur expliquant plus en détail cette Manufacture.

1694.

De la maniere de cultiver & de faire le Roucou.

Depuis le mois de Mars juſqu'à la fin de Mai, c'eſt le tems de planter le Roucou, néanmoins quand vous le planteriez dès Février & même Janvier, il viendroit auſſi, mais ne rapporteroit pas plutôt que le planter en Mars.

Il ne faut pour le planter, après avoir netoyé ſa terre, que faire de petits trous avec la houë, & jetter dedans trois ou quatre graines au plus, comme on fait pour planter des pois ou du mil.

La diſtance la plus raiſonnable eſt de huit pieds en quarré; on le ſarcle & entretient comme les autres arbres.

Quand il pouſſe trop haut, on le châtre pour le faire épaiſſir, & convertir l'arbre en buiſſon.

On le cüeille deux fois l'année vers la ſaint Jean & vers Noël. Celui qui eſt planté en Mars, Avril, Mai, rapporte à Noël.

Dès qu'il y en a dans une grappe une coſſe qui ouvre, toute la grappe eſt mûre, & celui qu'on cüeille en cet état s'appelle Roucou verd. Roucou verd.

Quand on le veut laiſſer ſécher da-

1694. vantage pour le garder & écaler & faire à son loisir, on attend à le cüeillir qu'il y ait beaucoup plus de cosses séches que de vertes à la grappe, & on appelle cela Roucou sec.

Roucou sec.

Le Roucou verd ne se peut garder que quinze jours avant que d'être écalé & fait, mais il rend un tiers plus que le Roucou sec, & le roucou en est plus beau.

Le Roucou sec se gardera fort bien six mois, & on le peut battre pour l'écaler, après l'avoir fait un peu sécher au soleil & l'avoir remué.

Pour écaler le Roucou verd il ne faut que rompre la cosse du côté de la queuë, & la tirer en bas avec la peau qui environne les graines sans s'embaraſſer de cette peau.

Différens canots ou auges de bois où l'on met tremper le Roucou.

Après que vos graines sont écalées, il faut avoir un canot ou plusieurs, suivant ce que vous avez de Roucou à faire, que vous appellez canot de trempe où vous mettrez vos graines à trois ou quatre fois, les battant un peu avec le pilon, environ l'espace d'un *Miserere*; après quoi vous remplirez le canot d'eau à huit ou dix pouces près de son bord: sur trois barils de graines, il faut bien cinq barils d'eau; la plus claire & la plus vive est la meilleure. On le laisse

au moins huit jours dans le canot de trempe, le remuant deux fois par jour avec un rabot, un demi-quart d'heure environ à chaque fois. 1694.

Après qu'il a aſſez demeuré dans le canot de trempe, on le paſſe dans des paniers ſur le canot afin d'y faire tomber toute l'eau & les graines ; on les met dans un ſecond canot, appellé canot de pile, qui doit être épais de quatre pouces par deſſous.

Si l'on veut remettre en même-tems de nouvelles graines à tremper, on doit retirer l'eau du canot de trempe, qui s'appelle premiere eau ; & la mettre dans un autre canot, qui s'appelle canot de garde, parce que l'on y garde cette eau pour être partagée ſur la ſeconde & troiſiéme eau pour cuire le Roucou.

La graine qui eſt dans le canot de pile doit être bien pilée avec les pilons & de bons bras, l'eſpace d'un bon quart d'heure ou plus, en ſorte que toute la graine s'en ſente ; on les met après cela tremper dans le même canot de pile, ou un autre canot de trempe une heure ou deux dans l'eau claire ou qui aura ſervi, enſuite on les paſſe au panier, les frottant bien dans les mains en les

1694. passant, puis on les remet une seconde fois dans le canot de pile pour les y repiler, frotter & passer encore une fois comme la premiere. Cette eau s'appelle seconde eau qui doit aussi être gardée.

Après quoi il faut les mettre à ressuer bien enveloppées dans son canot avec des feuilles de Balisier. On nomme ce canot, canot à ressuer. Elles y doivent bien demeurer huit jours sans y toucher, & jusqu'à ce qu'on voye qu'elles veulent moisir.

On les tire de ce canot pour les mettre dans le canot de pile, où elles doivent être pilées comme la premiere fois, puis frottées, relavées & passées deux fois, après avoir trempé un jour ou deux dans toutes les deux eaux, & l'eau qui en sort s'appelle troisiéme eau.

Il y en a qui les mettent encore à ressuer pour en tirer encore de l'eau à faire du Roucou; mais ce Roucou est trop foible, & ce n'est qu'un tems perdu, & rend votre Roucou de moindre qualité. On peut bien si l'on veut faire cette façon, mais l'eau doit servir à tremper d'autres graines, comme l'eau de Roucou, c'est-à-dire, celle qui reste après avoir tiré les écumes qui doit être mise dans un canot pour les garder à cet usa-

ge, que l'on nomme canot à l'eau. 1694.

Outre ce canot on doit en avoir un autre, que l'on nomme canot à laver, qui doit toujours être plein d'eau afin que ceux qui manient les graines & le Roucou s'y lavent les mains, & y lavent les paniers, pilons & hebichets, afin de ne rien perdre, car cette eau eſt plus propre à tremper les graines, & doit être jointe à l'eau du Roucou, parce que l'une & l'autre en contient toujours un peu, & communique cette impreſſion lorſque vous voulez faire votre Roucou, ce qui ſe doit faire incontinent après votre ſeconde eau tirée.

Il faut prendre cette eau & la paſſer ſur un canot, appellé canot de paſſe dans un hebichet. Ce canot de paſſe ſera plus commode s'il eſt partagé par le milieu, car l'eau doit être paſſée deux fois ſur l'hebichet, qui doit être lavé ſouvent dans le canot à laver. Ce canot de paſſe doit être bien net, & l'on doit mêler à cette ſeconde eau un bon tiers de la premiere. On paſſe la troiſiéme eau de même, la mêlant avec les deux tiers de la premiere.

L'eau ayant été paſſée deux fois à l'hebichet, doit être miſe dans une ou pluſieurs chaudieres de fer, la paſſant au-

1694. paravant sur une toile claire & souvent lavée. Cette eau étant mise sur le feu jette bien-tôt son écume, que l'on tire & met dans un canot, appellé canot aux écumes.

Quand l'eau n'écume plus, elle n'est bonne qu'à mettre dans le canot à l'eau pour tremper les graines..... Quand l'écume vient trop vîte, il faut diminuer le feu.

Quand vous vous trouvez assez d'écumes pour les cuire, vous les mettrez dans une chaudiere, appellée la batterie, sous laquelle vous faites d'abord assez grand feu, le diminuant à proportion que les écumes montent.

Il faut de tems en tems bien éclaircir vos chaudieres avec de la pierre de ponce, sur tout la batterie.

Il faut à la batterie un Négre qui mouve presque continuellement, & détache le Roucou qui s'arrêteroit au fond & aux bords de la batterie; & quand votre Roucou saute il faut diminuer le feu, car il en sauteroit la moitié & il cuiroit trop vîte: quand il ne saute plus, il ne faut laisser que du charbon sous la batterie, alors il ne faut plus qu'un peu mouvoir, & cela s'appelle vesser.

Votre Roucou s'épaississant & formant

une masse, il le faut tourner & retourner souvent dans la chaudiere, diminuant peu à peu le feu afin qu'il ne brûle pas ; c'est à quoi il faut être bien exact, car le Roucou ne se cuit gueres en moins de dix ou douze heures. 1694.

Pour connoître quand il est cuit, vous n'avez qu'à le tourner & retourner, moüiller votre doigt ou cracher dessus, & quand le Roucou n'y prend plus, il est cuit.

Quand il est en cet état, on le laisse un peu durcir dans la chaudiere avec une chaleur très-moderée, en le retournant pour qu'il cuise & séche de tous côtez.

Après l'avoir tiré il reste toujours quelque gratin, ou partie du Roucou tenant à la chaudiere qu'il ne faut pas mêler dans le bon Roucou, mais repasser avec de l'eau & des graines.

Le Roucou sortant de la batterie ne doit pas être mis en pain d'abord, mais il faut le mettre sur une planche en maniere d'une masse plate, & on le laisse refroidir huit ou dix heures. Le Négre qui le manie & fait les pains doit avoir les mains légerement frottées de beure frais, ou de sain-doux ou d'huile de *Palma Christi.*

1694. Les feüilles de Balisier sont fort propres à les mettre en pain, que l'on fait le plus communément de deux à trois livres.

Le Roucou diminuë considérablement, mais il a fait toute sa diminution en deux mois.

Autre maniere de faire le Roucou, qui le fait très-beau.

Pour faire de très-beau Roucou, il faut mettre tremper vos graines dans un canot, & que ce soit du Roucou verd, & s'il se peut sortant de dessus l'arbre sans le battre ni le piler, mais seulement le mouver, & passant les graines sur le canot les frotter avec les mains, puis les jetter après les avoir assez frottées; il montera sur cette eau une écume ou graisse qu'il faut tirer avec un écumoire, & la battant dans un vaisseau bien net, ou avec les mains sans la cuire la faire épaissir, & puis sécher à l'ombre; on aura de très-beau Roucou, mais on perdroit trop à cette façon, & les Marchands ne le voudroient pas payer à proportion de ce que l'on perdroit en quittant l'autre maniere plus commune.

Cette

Cette marchandiſe valoit encore vingt ſols la livre en 1694. elle avoit valu juſqu'à trente ſols les années précédentes ; mais la trop grande quantité que l'on en fit, & la paix de Riſvick, en firent baiſſer le prix juſqu'à ſix & ſept ſols la livre. Malgré cela ceux qui en faiſoient y trouvoient encore leur compte, parce qu'il ne faut preſque aucune dépenſe pour la faire. Les arbres qui la portent ſont plantez dans les ſavannes, où ils ne cauſent aucun préjudice à l'herbe, & par conſéquent aux beſtiaux qu'on y éléve ; & les enfans de ſix ou ſept ans y peuvent travailler, & en font autant que les grandes perſonnes. Ce qu'elle a d'incommode outre ſa mauvaiſe odeur, eſt qu'elle tache tout le linge pour peu qu'on s'approche des lieux où l'on la fabrique, & qu'il faut uſer de grandes précautions pour n'être pas bien-tôt tout rouge. 1694.

On remédie à ces trois inconvéniens, en faiſant les caſes où l'on travaille le Roucou éloignées & ſous le vent de la maiſon du maître, & en mettant dans une leſſive particuliere tout le linge dont on ſe ſert dans ce travail.

La tromperie que l'on peut faire dans cette marchandiſe, conſiſte à mêler de

1694. la terre rouge bien tamisée ou de la brique pilée dans les chaudieres où on la cuit, un moment avant qu'elle ait acquis sa derniere cuisson. Cette terre en augmente le poids & le volume, mais le moyen de connoître cette fraude, est de mettre un peu de roucou dans un verre plein d'eau, si le roucou est pur il se dissont entierement sans rien laisser au fond, au lieu que s'il est mêlé de terre ou de brique, on la trouve au fond du verre.

Tromperie qu'on peut faire dans le Roucou.

Quand on pese le roucou on rabat cinq pour cent pour le poids des feüilles dont il est enveloppé, & pour l'éguillette qui le lie. C'est là sa tare.

Le roucou pour être beau doit être d'un rouge ponceau, doux au toucher, sans aucune dureté ; il doit s'étendre beaucoup, & n'être jamais si dur, qu'en le touchant un peu fortement, on n'y puisse laisser quelqu'impression. Quand on le rompt, le dedans doit être plus vif encore que le dehors, sans cela on peut dire qu'il est alteré ou du moins qu'on lui a donné une cuisson trop forte & qui lui fait perdre une partie de sa couleur, & diminuë considérablement son prix.

Qualité que doit avoir le Roucou.

Les Indiens ou Caraïbes en font pour leur usage, car ils n'ont point d'autres

habits que cette peinture dont les femmes ont soin de les barboüiller tous les matins. 1694.

Leur roucou est infiniment plus beau & plus fin que le nôtre. Il est d'un rouge éclatant presque comme le carmin, il foisonne à merveille quand on l'employe, mais les habitans ne trouveroient pas leur compte à en faire de cette qualité. Comment les Caraïbes font leur roucou.

Les Indiens cueillent les gousses & les épluchent comme nous, mais au lieu de mettre les graines dans l'eau, & de les y laisser fermenter, ils les frottent dans leurs mains, qu'ils ont auparavant trempées dans l'huile de carapat, jusqu'à ce que la petite pellicule incarnate soit détachée de la graine, & réduite en une pâte très-claire & très-fine. Alors ils la raclent de dessus leurs mains avec un couteau, & la mettent sur une feuille bien propre qu'ils laissent sécher à l'ombre, de peur que le Soleil ne mange & ne diminuë sa couleur. Ce travail comme on voit est long & ennuyant, mais il est bon pour des Caraïbes, qui sont les plus indolentes créatures du monde. Quand leur roucou est presque sec, ils en font des pelottes grosses comme le poing qu'ils enveloppent dans des feuilles de

1694. balisier ou de cachibou qu'ils conservent soigneusement. Dès qu'ils sont levez, c'est-à-dire, dès qu'ils sont sortis de leur hamacq, ils vont se laver tout le corps à la mer ou dans quelque riviere, & après que le vent ou le soleil les a séchez, ils viennent s'asseoir sur une petite sellette au milieu de leur carbet, où leurs femmes les viennent peigner & trousser leurs cheveux, après quoi elles mettent dans un couy un peu d'huile de carapat dans laquelle elles font dissoudre du roucou qu'elles prennent avec un pinceau, & en peignent tout le corps de leur mari. Je parlerai de leurs coûtumes dans un autre endroit. Je dirai seulement ici que cette peinture leur conserve la peau, qu'elle empêche que le vent ou le soleil ne la fasse gerser & crevasser, & qu'elle les préserve des piquûres des cousins, maringouins ou moustiques qui sont en très-grande quantité au tour de leurs carbets ou cases.

Comment les Caraïbes se servent du roucou.

DE L'INDIGO.

On a fait autrefois beaucoup d'indigo dans la Paroisse du Macouba. Il n'y a ni ruisseau ni riviere où l'on ne trouve

INDIGOTERIE.

1. la Trempoire. 2. la Batterie. 3. le Diablotin ou reposoir. 4. Plantes d'Indigo. 5. Negres qui portent l'Indigo dans la trempoire. 6. Caissons a secher l'Indigo. 7. Negres qui portent l'Indigo aux caissons. 8. Indigo qui egoute. 9. Cierge Epineux. 10. Commandeur. 11. Bois de trompette.

des indigoteries, c'eſt-à-dire, des bacs ou cuves de maçonnerie bien cimentées où l'on met en digeſtion la plante dont on tire cette couleur. 1694.

Ces cuves ſont triples pour l'ordinaire les unes au deſſus des autres en maniere de caſcade ; en ſorte que la ſeconde qui eſt plus baſſe que le fond de la premiere puiſſe recevoir la liqueur contenuë dans la premiere, lorſqu'on débouche les ouvertures qu'on a pratiquées dans le fond de la premiere, & que la troiſiéme puiſſe recevoir à ſon tour ce que la ſeconde contenoit.

Cuves où l'on travaille l'Indigo, leurs noms & leurs uſages.

La premiere, la plus grande & la plus haute de ces cuves s'appelle la trempoire ou la pourriture ; on lui donne ordinairement vingt pieds de long ſur douze à quinze pieds de largeur, & trois à quatre de profondeur. On nomme la ſeconde la batterie ; elle eſt preſque de moitié plus petite que la premiere. Et la troiſiéme qui eſt beaucoup plus petite que la ſeconde, s'appelle le diablotin.

La trempoire.

Les noms des deux premieres conviennent parfaitement à leurs uſages, parce qu'on met tremper la plante dans la premiere où elle fermente, ſe macere & devient comme en fumier & pou-

1694. riture, après que les ſels & la ſubſtance de la feuille & de l'écorce ſe ſont répandus dans l'eau par la fermentation que la chaleur & la maturité de la plante y a excitée. C'eſt dans la ſeconde qu'on agite & qu'on bat cette même eau impregnée & chargée de ſels de la plante, juſqu'à ce que les ayant ramaſſez, réunis & comme coagulez les uns avec les autres, on air formé les grains qui compoſent la teinture.

La batterie.

Diatbon. Quant au nom de la troiſiéme, je ne voi pas bien comment il lui convient, à moins que ce ne ſoit, parce que cette cuve eſt plus colorée que les deux autres, à cauſe que l'indigo déja formé y ſéjournant, la teint & la colore par conſéquent beaucoup davantage.

A quoi je dois ajouter, qu'il n'y a qu'à Saint Domingue qu'on ſe ſert de ce terme. On appelle repoſoir cette derniere cuve aux Iſles du vent, & ce nom lui convient parfaitement, puiſque c'eſt dans celle-là que l'indigo commencé dans la trempoire, & perfectionné dans la batterie, s'unit, ſe met en maſſe, ſe détache des parties d'eau qu'il avoit encore, les pouſſe au deſſus & ſe repoſe au fond de la cuve d'où il eſt tiré pour être mis dans des ſachets, & enſuite dans

les caisses comme nous le dirons ci-après. 1694.

On ne doit rien épargner pour la construction & la solidité de ces cuves ; la force de la fermentation est si grande, qu'à moins que la maçonnerie & l'enduit ne soient très-bien faits, & d'un ciment choisi & travaillé avec soin, elles se fendent, & il ne faut qu'une fente très-médiocre pour faire écouler une cuvée d'indigo, & causer une perte considérable au proprietaire.

Les cuves sont sujettes à se fendre.

Quand ce malheur arrive, voici un reméde aisé & infaillible, & dont je puis répondre, parce que j'en ai l'expérience. Prenez des coquilles de mer de quelque espéce qu'elles puissent être, pilez-les sans les faire cuire, réduisez-les en poudre, & les passez par le tamis fin. Prenez de la chaux vive en même quantité, & passée au tamis ; mêlez ces deux choses ensemble avec autant d'eau qu'il en faut pour faire uu mortier ferme, & avec le plus de diligence que vous pourrez remplissez-en les fentes de vos cuves. Cette mixtion fait corps, s'attache & se séche dans le moment, & remédie sur le champ à l'écoulement de la matiere qui sortoit de la cuve.

Reméde à cet accident.

Tout le monde sçait ou doit sçavoir,

1694. que l'indigo est une teinture dont on se sert pour teindre en bleu les laines, les soyes, les toiles & les étoffes à qui on veut donner cette couleur.

Les Espagnols l'appellent anillo. Le plus beau qui se fasse chez eux, c'est-à-dire dans la nouvelle Espagne, vient de Guatimala, ce qui fait que bien des gens l'appellent simplement Guatimalo. On en fait aussi dans les Indes Orientales, particuliérement dans l'Empire du grand Mogol, au Royaume de Golconde & autres lieux des environs, comme M. Tavernier le rapporte dans les relations de ses voyages. On appelle celui-ci en Europe plus communément, de l'inde que de l'indigo ou de l'annil, prenant pour nom propre le nom du pays où il a été fabriqué.

Lieux où se fabrique l'indigo.

Quelques Auteurs, & entre les autres mon Confrere le P. du Tertre, se sont imaginez que celui qui vient des Indes Orientales est plus beau, plus fin, plus cher que celui qui vient des Indes Occidentales, à qui ils donnent le nom d'Inde-plate, pendant qu'ils donnent celui d'Inde simplement à celui qui vient d'Orient. Ils auroient parlé plus juste s'ils avoient appellé ce dernier Inde-ronde; car avec leur permission, toute

Erreurs du P. du Tertre sur les différens indigos.

la différence qu'il y a entre ces deux indes ou indigos, eſt que celui qui ſe fabrique aux Indes Orientales ſe forme comme des moitiez d'œufs, & celui des Indes Occidentales comme des tablettes; car pour la bonté & la beauté, l'un n'aura rien à reprocher à l'autre quand on les travaillera avec un ſoin égal, & la même fidelité. 1694. Différence des indigos.

La figure de l'indigo qui ſe fait aux Indes Orientales, oblige les Marchands qui le veulent tranſporter en Europe à le faire piler, afin d'en faire entrer une plus grande quantité dans les caiſſes ou barils où ils l'enferment. Il eſt certain qu'étant ainſi pilé, ſon grain qui a été rompu ſous le pilon, briſé & réduit en pouſſiere, le rend plus fin que celui des Indes Occidentales, qui venant en tablettes, & comme il a été ſéché, préſente ſon grain tout entier, & doit par conſéquent paroître moins fin; mais que fait cela à la bonté intrinſeque de la marchandiſe? je ſoutiens qu'elle eſt la même dans toutes les deux, quoiqu'il y paroiſſe de la différence.

Pour ſe convaincre de cette verité, prenez un morceau de ſucre également blanc par tout, rompez-le, pilez-en une partie & la réduiſez en poudre, el-

1694. le paroîtra plus fine & plus blanche que celle qui eſt demeurée entiere, ce qui ne provient que de ce que le grain de l'un a été partagé & diviſé en un plus grand nombre de parties, qui quoique très-petites & preſque inſenſibles, ne laiſſent pas d'avoir une plus grande quantité de ſuperficies, & de refléchir par conſéquent plus de lumiere, au lieu que l'autre étant demeurée entiere, ne préſentant qu'un grain gros & de peu de ſuperficie, réfléchit par conſéquent moins de lumiere, & par une ſuite néceſſaire doit paroître moins blanc; ce qui eſt la même choſe que de paroître moins beau, puiſque c'eſt dans la blancheur que conſiſte la beauté du ſucre. On peut, ce me ſemble, faire le même raiſonnement de l'indigo, & dire, que toutes choſes égales, celui des Indes Occidentales eſt auſſi beau que celui des Orientales, quand ils ſont tous deux également bien travaillez.

Je croi devoir ajoûter que celui de l'Amérique eſt meilleur dans l'uſage que l'autre; car qui ne voit qu'on ne peut piler cette teinture, ſans que les parties les plus ſubtiles ne ſe diſſipent en l'air, comme M. Tavernier en convient; & qui peut douter que ces parties ne ſoient

les meilleures & celles qui foiſonnent le plus quand on les met en œuvre. 1694.

Je conviens que l'indigo qui vient des Indes Orientales eſt plus cher que celui qui ſe fabrique aux Occidentales ; la raiſon en eſt évidente, il vient de plus loin, les riſques ſont plus grands, & ceux qui l'apportent ne trouveroient pas leur compte à le donner au même prix que celui qui vient de beaucoup plus près, mais cela ne prouve point du tout qu'il ſoit plus beau & meilleur.

Prévention des François pour les marchandiſes étrangéres.

En voilà aſſez ſur cet article ; ſouvent la prévention augmente le prix des choſes, & il eſt très-difficile d'en faire revenir les hommes, ſur tout quand ils s'y ſont aſſujettis par un long uſage, & les François plus que tous les autres. Il me ſemble que je dois faire ſur cela un reproche à ma Nation, & l'occaſion s'en préſente trop naturellement pour la laiſſer échapper. Rien n'eſt ſi ordinaire parmi nous, que de courir après les marchandiſes & les Manufactures étrangéres ; il ſemble à voir nos empreſſemens pour ce qui croît ou ſe fait chez nos voiſins, que notre pays eſt ſtérile, & nos ouvriers ignorans & pareſſeux ; il n'y a cependant rien de plus oppoſé à la vérité, les Etrangers nous rendent

1694. plus de juſtice que nous ne nous en rendons nous-mêmes ; & malgré leur jalouſie & leur envie, ils confeſſent que les François pouſſent leurs Manufactures à un point de perfection, où ceux qui en ont été les inventeurs ne peuvent arriver. Par exemple, les Vénitiens ne peuvent pas faire des glaces de la grandeur, de la netteté & du poli qu'on les fait en France. Ils ont beau vanter leur écarlatte, toutes choſes égales, il faut que la leur céde à celle des Gobelins. Tout le monde ſçait la prodigieuſe quantité de draps que les Anglois & les Hollandois enlevent des Manufactures de Languedoc ; mais tout le monde ne ſçait pas que ces mêmes draps deviennent draps d'Angleterre & d'Hollande, dès qu'ils ſont entre les mains de ces habiles Commerçans, qui ne leur font pourtant autre choſe que de les envelopper dans des toilettes peintes des armes de leur Nation avec pluſieurs marques de plomb ; & ce ſont-là les draps d'Hollande & d'Angleterre qu'ils portent, & qu'ils vendent par toute la terre. Je pourrois faire une longue énumération de quantité d'autres choſes, comme de la gravure, l'orféverie, l'horlogerie, l'Imprimerie, les draps d'or &

de ſoye, les toiles, les dentelles de fil, 1694.
d'or & d'argent, les chapeaux, & bien d'autres choſes, où nous ſurpaſſons infiniment nos voiſins & les autres étrangers; mais cela me meneroit trop loin, & m'éloigneroit de mon ſujet. Une choſe qui eſt très-loüable chez les Etrangers, & en quoi ils nous ſurpaſſent, c'eſt dans le ſoin qu'ils ont de prôner la beauté & la bonté de leurs Manufactures, & de ſe ſervir de ce que leur terrain produit préférablement à ce qui croît chez leurs voiſins. C'eſt en cela que nous devrions les imiter, & ſur tout dans les Manufactures des Iſles que nous devrions employer & faire valoir préférablement à toutes les autres, & en les perfectionnant chacun de ſon côté, c'eſt-à-dire, que les habitans des Iſles doivent mettre tout en uſage pour faire d'auſſi belles marchandiſes que celles qui ſe fabriquent autre part; & ceux qui les employent en France, ne doivent rien négliger pour réüſſir dans leurs ouvrages auſſi parfaitement avec les Manufactures des Iſles, que s'ils ſe ſervoient de ce qui leur eſt apporté de chez les Etrangers. Je reviens à préſent à mon ſujet que cette digreſſion m'a fait quitter.

1694. L'Indigo est composé du sel & de la substance des feüilles, & de l'écorce d'une plante qui porte le même nom ; de sorte qu'on peut dire que c'est la dissolution ou digestion de la plante, causée par la fermentation qu'elle a excitée dans l'eau où on l'a mis tremper. Je sçai que quelques Ecrivains prétendent que la substance de la feüille ne produit pas l'Indigo, qui n'est selon eux, qu'une teinture ou couleur visqueuse, que la fermentation de la plante répand dans l'eau ; mais avant de les en croire sur leur parole, je voudrois qu'ils m'appriſſent ce que devient la substance de la plante ; car quand on la retire de la trempoire, il est certain qu'elle n'a plus ni le même poids, ni la même consistence, ni la même couleur qu'elle avoit auparavant. Les feüilles qui étoient bien nouries & bien pleines de suc, sont légéres, molasses, desséchées, & ressemblent plus à du fumier qu'à toute autre chose, & c'est ce qui fait qu'on donne assez communément à la trempoire le nom de pourriture. Si donc on ne trouve plus dans les feüilles & dans tout le reste de la plante la même substance qu'on y remarquoit avant de la mettre tremper, n'est-il pas plus naturel de croire que c'est cette même

Définition & description de l'Indigo parfait.

ſubſtance, ces mêmes ſels, qui s'étant ſéparez de leurs envelopes, & s'étant répandus dans l'eau, l'ont épaiſſie, & ont formé par leur union ou coagulation, cette maſſe de couleur bleuë à laquelle on a donné le nom d'Indigo, ſi utile dans la peinture & dans la teinture. 1694.

L'Indigo eſt une plante qui croîtroit juſqu'à deux pieds de hauteur, & peut-être même davantage, ſi on ne la coupoit pas. Dès qu'elle ſort de terre elle ſe diviſe en pluſieurs petites tiges noüeuſes, & garnies de beaucoup de petites branches comme des ſcions, qui ont chacune quatre ou cinq & juſqu'à dix couples de feüilles terminées par une ſeule qui fait l'extrémité. Ces feüilles ſont ovales, tant ſoit peu pointuës, aſſez unies & fortes, d'un verd brun par deſſus, plus pâles & comme argentées par deſſous, elles ſont charnuës & douces au toucher. Les branches ſe chargent de petites fleurs rougeâtres, de la figure à peu près de celles du genêt, mais plus petites, auſquelles ſuccédent des ſiliques d'environ un pouce de longueur & de peu de groſſeur, qui renferment des graines ou ſemences approchantes pour la groſſeur & la conſiſtence de celles des raves, d'une couleur rouge-brune. Deſcription de la Plante.

1694. Cette plante demande une bonne terre, graſſe, unie, & qui ne ſoit point trop ſéche; elle mange & dégraiſſe beaucoup le terrain où elle croît, & veut être ſeule. On ne peut prendre trop de précaution pour la tenir nette & empêcher les herbes de quelque nature qu'elles ſoient de croître auprès d'elle.

Culture de la Plante qui produit l'Indigo.

On ſarcle & on nettoye juſqu'à cinq fois le terrain où l'on veut planter la graine d'Indigo. Il me ſemble qu'on devroit dire ſemer, mais le terme de planter eſt conſacré dans nos Iſles, & je ne croi pas me devoir broüiller pour un mot avec nos habitans, eſtimables par une infinité d'endroits, quoique dans l'habitude d'eſtropier la Langue Françoiſe. On pouſſe quelquefois la propreté ſi loin qu'on balaye le terrain comme on balayeroit une chambre. Après cela on fait les trous ou foſſes où l'on doit mettre les graines : pour cet effet les eſclaves ou autres qui doivent y travailler, ſe rangent ſur une même ligne à la tête du terrain, & marchant à reculons, ils font de petites foſſes de la largeur de leur houë, de la profondeur de deux à trois pouces, éloignées en tout ſens les unes des autres, d'environ un

pied, & en ligne droite le plus qu'il eſt poſſible. 1694.

Lorſqu'ils ſont arrivez au bout du terrain, chacun ſe munit d'un petit ſac de graines, & remontans ſur leurs pas, ils mettent dans les foſſes qu'ils viennent de faire onze ou treize graines. Un reſte de ſuperſtition leur a appris qu'il falloit qu'elles fuſſent en nombre impair. Je n'ai garde d'approuver cette pratique, mais auſſi je me garderai bien de leur en vouloir montrer l'inutilité & le ridicule, étant convaincu que j'y perdrois mon tems & ma peine.

Ce travail eſt le plus pénible qu'il y ait dans la Manufacture de l'Indigo; car il faut que ceux qui plantent ſoient toujours courbez, ſans ſe redreſſer, juſqu'à ce que la plantation de toute la longueur de la piéce ſoit achevée; de ſorte que quand elle eſt grande, ce qui arrive preſque toujours, ils ſont obligez de demeurer deux heures, & ſouvent davantage dans cette poſture.

Lorſqu'ils ſont arrivez au haut de la piéce, ils reviennent ſur leurs pas & recouvrent les foſſes où ils ont mis la graine, en y pouſſant avec le pied la terre qu'ils en ont tirée, & ainſi la graine ſe trouve couverte d'environ deux pouces de terre.

1694. Quoique toute saison soit bonne pour planter l'Indigo, il faut pourtant se bien garder de le mettre en terre dans un tems sec ; il est vrai que la graine peut se conserver un mois entier en terre sans se gâter, mais on s'expose lorsqu'on plante ainsi, à la voir enlever par la vermine ou par les vents, ou étouffée par les herbes qui naissent avec elle, de maniere que les habitans sages ne risquent jamais de planter à sec, c'est-à-dire, dans un tems où probablement ils n'espérent pas de la pluye, un, deux, ou trois jours après que la plantaison est achevée. On choisit donc pour l'ordinaire un tems humide, & qui promette de la pluye, & alors on est sûr de voir la plante sortir de terre trois ou quatre jours après qu'elle y a été mise.

Quelque précaution qu'on ait prise pour nettoyer le terrain où les graines ont été plantées, il ne faut pas s'endormir quand l'Indigo est hors de terre, parce que la bonté du terrain, jointe à l'humidité & à la chaleur du climat, & aux abondantes rosées qui tombent toutes les nuits, fait naître une quantité prodigieuse d'herbes qui étoufferoient & gâteroient absolument l'Indigo, si on n'avoit pas un soin extrême de arcler

dès qu'il en paroît, & d'entretenir la plante dans une propreté extraordinaire, ſouvent même les herbes ſont en partie cauſe qu'il s'engendre une eſpéce de chenilles qui dévorent en moins de rien toutes les feüilles. 1694.

Depuis que la plante eſt ſortie de terre, il ne faut que deux mois pour qu'elle ait atteint une parfaite maturité, & qu'elle ſoit en état d'être coupée : ſi on attendoit davantage elle fleuriroit, ſes feüilles deviendroient plus ſéches & plus dures, elles donneroient par conſéquent moins de ſubſtance, & la couleur en ſeroit beaucoup moins belle. En combien de tems elle eſt mûre.

Après cette premiere coupe on peut continuer à couper les nouvelles branches & feüilles que la plante produit de ſix en ſix ſemaines ou environ, ſuppoſé que le tems ſoit pluvieux, & qu'on prenne bien ſes meſures pour ne pas couper dans un tems de ſéchereſſe, parce que l'on perdroit infailliblement la plante, ou comme on parle dans le païs, les chouques, & alors on ſeroit obligé de replanter ; mais toutes choſes étant bien ménagées, la plante peut durer deux années, après quoi il faut l'arracher & planter de nouveau.

La plante étant arrivée à ſa maturité,

1695. ce qu'on reconnoît aux feüilles qui deviennent plus cassantes & moins souples, on la coupe à quelques pouces hors de terre. On se sert pour la couper de grands coûteaux courbes faits en maniere de faucilles. Quelques habitans en font des faisseaux comme des doubles bottes de foin afin qu'un Négre les puisse porter aisément à la trempoire, mais la plûpart la mettent dans de grands morceaux de grosse toile qu'on lie par les quatre coins, & cela est plus commode, la plante est moins maniée & moins foulée, & celles qui sont petites sont emportées aussi sûrement que les grandes ; & d'ailleurs on fait le travail avec plus de diligence de cette maniere-là que de faire des bottes, & comme le tems est précieux par tout, & sur tout en Amérique, on ne sçauroit trop prendre de précaution pour n'en point perdre.

Coupe de l'Indigo.

Dix-huit ou vingt paquets d'herbes de la grosseur chacun de deux bottes de foin ou environ, suffisent pour remplir une trempoire de la grandeur que j'ai dit ci-devant. Après qu'elle a été remplie d'eau ensorte qu'elle couvre les herbes, on met des piéces de bois dessus afin que les herbes ne s'élevent

point par deſſus l'eau, à peu près com- 1694.
me on fait ſur le raiſin qu'on met au preſſoir, & on laiſſe fermenter le tout. Selon que la chaleur eſt plus ou moins grande, & que l'herbe ou la plante eſt plus ou moins mûre, la fermentation ſe fait plûtôt ou plus tard, quelquefois en ſix, huit ou dix heures, quelquefois on eſt obligé d'attendre juſqu'à dix-huit & vingt heures. Il eſt très-rare que cela aille jamais plus loin. On voit pour lors l'effet de la fermentation, l'eau s'échauffe & boüillonne de tous côtez comme on voit le raiſin boüillir dans la cuve, & l'eau qui étoit claire au commencement, s'épaiſſit inſenſiblement & devient d'une couleur debleu, tirant ſur le violet. Alors ſans toucher en aucune façon aux herbes, on ouvre les robinets qui ſont au fond de la trempoire, & on laiſſe tomber dans la batterie toute cette eau chargée des ſels & de la ſubſtance de la plante que la fermentation en a détachez; & pendant qu'on jette comme une choſe inutile, & preſque pourie, l'herbe qui étoit dans la trempoire, & qu'on la nettoye pour la remplir de nouvelles herbes, on bat l'eau qu'on a fait tomber de la trempoire dans la batterie. On ſe ſervoit

1695. autrefois d'une roüe à palettes dont l'eſſieu étoit poſé ſur le milieu de la cuve, & que l'on remuoit par le moyen de deux manivelles qui étoient au bout du même eſſieu. Au lieu de palettes on y a mis enſuite de petits caiſſons ſans fond, & après cela d'autres dont les fonds étoient percez de trous de tariere; à préſent on ſe ſert d'une eſpéce de ſceaux aſſez grands attachez à de fortes perches poſées ſur des chandeliers par le moyen deſquels les Négres élevent l'eau, la battent & la remuent violemment & continuellement, juſqu'à ce que les ſels & autres parties de la ſubſtance de la plante ſe ſoient mis enſemble, & comme coagulez ſuffiſamment pour faire corps. C'eſt à prendre ce moment bien juſte que l'on reconnoît la ſcience de l'Indigotier, c'eſt-à-dire de celui qui conduit le travail de l'Indigoterie. Car s'il fait ceſſer de battre un peu trop tôt, le grain qui n'eſt pas encore formé demeure répandu dans l'eau ſans couler & s'amaſſer au fond de la cuve, & ſe perd avec l'eau quand on eſt obligé de la lâcher, ce qui cauſe une perte conſidérable au proprietaire; ou, ſi étant formé on continuë de la battre, on le diſſout, & on tombe dans le même inconvénient. Il

Maniere de battre l'Indigo.

En quoi conſiſte la ſcience de l'Indigotier.

faut donc prendre ce moment, & auſſi-tôt qu'on l'a trouvé il faut ceſſer de battre, & laiſſer repoſer la matiere. 1694.

On ſe ſert pour le trouver d'une petite taſſe d'argent deſtinée uniquement à cet uſage ; on la remplit de cette eau pendant que les Négres la battent, & ſelon que l'on remarque que la fécule ſe précipite au fond de la taſſe, ou qu'elle demeure répanduë, on ceſſe, ou on continuë de battre.

Erreur du Pere Plumier rapportée dans le Dictionnaire de Trévoux

Le Dictionnaire Général imprimé à Trévoux, rapporte fort ſérieuſement ſur la bonne foi du Pere Plumier Minime, que l'Indigotier ayant pris de l'eau de la batterie dans ſa taſſe, crache dedans, & que ſi l'Indigo eſt formé, la fécule ſe précipite auſſi-tôt au fond de la taſſe, & pour lors il fait ceſſer le travail de la batterie, ſinon il le fait continuer. Ce n'eſt pas dans cette ſeule rencontre qu'on a abuſé de la crédulité & de la ſimplicité du Pere Plumier. J'en ai été témoin dans d'autres occaſions, & peut-être en dirai-je quelques-unes dans la ſuite de ces Mémoires. C'eſt à quoi s'expoſent ceux qui veulent faire des Relations d'un pays qu'ils ne voyent qu'en paſſant & comme en courant. Ils s'adreſſent ſouvent à des gens peu inſtruits de ce qu'ils

1694. veulent ſçavoir, & qui aiment mieux leur dire une ſottiſe que de paſſer pour ignorans ; & encore plus ſouvent ils tombent entre les mains de certains railleurs de profeſſion dont les Iſles ſont aſſez bien pourvûës, qui ſe font un plaiſir de leur en donner à garder afin de les tourner en ridicules quand l'occaſion s'en préſente. Je n'ai guéres connu d'homme plus aiſé à tromper que ce bon Religieux. Il avoit un talent merveilleux pour deſſigner les plantes, & il étoit en état de faire des ouvrages achevez dans ce genre là s'il s'y fut renfermé, mais il eſt tombé dans une infinité de bévûës pour avoir voulu ſortir de ſa ſphere, dont celle que je remarque ici n'eſt pourtant pas une des plus conſidérables.

Après qu'on a ceſſé de battre, on laiſſe repoſer la matiere, la fécule ſe précipite au fond de la cuve, & s'y amaſſe comme une eſpéce de boüe, & l'eau déchargée de tous les ſels dont elle avoit été imprégnée ſurnage au deſſus, & s'éclaircit. Pour lors on ouvre les robinets qu'on a pratiquez dans la batterie à différentes diſtances du fond, & on laiſſe écouler cette eau, & quand on eſt arrivé à la ſuperficie

de

de la fécule, on ouvre les robinets du fond afin que toute la fécule tombe dans le diablotin ou repoſoir. C'eſt là qu'on la laiſſe ſe raſſeoir encore un peu de tems, après quoi on la met dans des ſachets de toile de quinze à dix-huit pouces taillez en pointe, où elle acheve de ſe purger du reſte de l'eau qui étoit encore reſtée entre ſes parties. Quand cela eſt achevé on l'étend dans des caiſſons de trois à quatre pieds de long ſur deux pieds de large, & environ trois pouces de profondeur, & on l'expoſe à l'air pour la faire ſécher entierement. 1694.

Maniere de faire ſécher l'Indigo.

On obſerve de ne la point expoſer au ſoleil parce qu'il mangeroit la couleur en la ſéchant, & on a un très-grand ſoin de la garder de la pluye, parce qu'elle la diſſoudroit & la gâteroit entierement.

Il arrive quelquefois que les chenilles ſe mettent dans l'indigo, & pour peu qu'on les y ſouffre elles mangent toutes les feüilles, ſouvent même juſqu'à l'écorce & le bout des branches, & font mourir les ſouches ; c'eſt perdre ſon tems de vouloir les détruire ou les empêcher de ravager toute une piéce, en leur coupant chemin par quel-

Ce qu'il faut faire quand les chenilles ſe mettent dans l'Indigo.

1694. que fossé. Le plus sûr est de couper promptement l'indigo à quelque âge qu'il soit, & de jetter pêle mêle dans la trempoire les plantes & les chenilles, elles rendent en crevant ce qu'elles ont dévoré, & l'Indigo n'en est pas moins beau.

Il est vrai que quand la plante n'a pas atteint sa parfaite maturité, elle rend beaucoup moins; mais plusieurs expériences ont fait connoître que la couleur qui en vient est beaucoup plus belle, de sorte qu'on gagne d'un côté ce qu'on perd de l'autre.

Je voudrois ne pas attendre une si parfaite maturité pour couper la plante. Peut-être que tout le secret de ceux dont on vante l'Indigo au préjudice du nôtre, n'est que de couper l'herbe dans le tems où elle rend une couleur plus vive.

J'ai expérimenté qu'en laissant des Cochenilles sur des pommes de raquettes qui étoient trop mûres, au lieu d'être rouges elles deviennent feüilles-mortes, comme le fruit dont elles s'étoient nourries. La même chose pourroit bien arriver à l'Indigo, & ce que je propose ici n'est pas un doute sans fondement, puisqu'il est appuyé sur l'ex-

périence certaine que je viens de rapporter, qui prouve évidemment que la même plante coupée en différens âges, produit des couleurs différentes en beauté. Je ne risquerois pas ce conseil à des gens attachez à leur intérêt, ou qui regardent plutôt la quantité que la qualité de leur marchandise; mais il me semble n'avoir rien à craindre du côté de nos insulaires qui sont généreux & magnifiques quelquefois jusqu'au de-là de leurs forces : je leur conseille donc de faire différentes épreuves sur le terrain, la saison, l'âge de la plante, l'eau qu'ils emploient pour la faire tremper, le point de la dissolution, &c. Et je suis sûr qu'avec un peu de tems, de travail & de patience ils feront de l'Indigo qui égalera, & même surpassera ceux des pays étrangers que l'on vante le plus. Les habitans de saint Domingue sçavent qu'en 1701. leur sucre brut étoit d'une très-mauvaise qualité, & qu'il ne se faisoit qu'avec des peines infinies, & tout le monde convient à présent, que par leur travail, leur assiduité & leurs recherches, il est devenu autant & plus estimé que celui des Isles du Vent, Pourquoi ne pourra-t-on pas espérer la

1694.

Experience proposée pour rendre l'Indigo plus beau.

1694. même choſe de l'Indigo.

Le ſieur Pomet, Auteur de l'Hiſtoire générale des Drogues, dit dans ſa premiere partie, chap. 10. que les Indiens du Village de Sarqueſſe, proche d'Amadabat, ne ſe ſervent que des feüilles de l'Indigo, & jettent la plante & les branches, & que c'eſt de cet endroit-là que vient l'Indigo le plus eſtimé.

Indigo de Sarqueſſe, comment il ſe fait.

Je ſuis aſſez de ſon ſentiment, car nous voyons que les gens qui prennent la peine d'égrainer le raiſin avant de le mettre dans la cuve, & qui rejettent abſolument la grappe, font un vin beaucoup meilleur, parce que la grappe contient toujours un acide qui ſe mêle avec le ſuc du grain en foulant & preſſurant l'un & l'autre, & par une ſemblable raiſon la plante de l'Indigo doit contenir un liquide bien moins parfait en couleur que celui qui eſt dans les feüilles, mais il faut avoir la patience & le tems des Indiens pour entreprendre un tel ouvrage, & trouver des ouvriers à auſſi bon marché qu'on en trouve en ce pays-là, ſuppoſé que le fait ſoit véritable, comme le ſieur Pomet l'écrit ſur le rapport du ſieur Tavernier. Quoique je ſois fort

ami des expériences qui peuvent porter nos Manufactures à une plus haute perfection, je n'oserois proposer celle-ci à cause de la dépense où elle engageroit ceux qui la voudroient faire, & que le profit qu'ils en tireroient ne la payeroient peut-être pas; cependant je donne ici la pratique des Indiens de Sarqueſſe, afin de ne pouvoir pas me reprocher d'avoir omis une choſe qui peut être de quelque utilité à ma Nation.

Qualitez du bon Indigo.

Le bon Indigo doit être ſi léger qu'il flotte ſur l'eau, plus il enfonce & plus il eſt ſuſpect d'un mêlange de terre, de cendre ou d'ardoiſe pilée. Sa couleur doit être d'un bleu foncé tirant ſur le violet, brillant, vif, éclatant, il doit être plus beau dedans que dehors, & paroître luiſant & comme argenté.

Fraudes que l'on peut faire.

S'il eſt trop peſant par rapport à ſon volume, il faut s'en défier, & chercher à s'éclaircir de ſa qualité; car comme il eſt ſouvent à un prix conſidérable, il eſt bon que ceux qui l'achetent ſoient avertis des fraudes qu'on y pourroit commettre.

La premiere eſt de trop battre la plante dans la trempoire, afin de conſumer en-

1694. tierement les feüilles & l'écorce de la plante. Il eſt conſtant que l'on augmente très-conſidérablement la quantité de la matiere par cette diſſolution, mais l'Indigo en eſt beaucoup moins beau, il eſt noirâtre, épais, peſant & plus propre à être jetté qu'à être employé.

La ſeconde, eſt de mêler des cendres, de la terre, d'un certain ſable brun & luiſant qu'on trouve aſſez communément dans les ances au bord de la mer, & ſur tout de l'ardoiſe pilée dans la fécule à meſure qu'elle tombe dans le diablotin, & bien remuer le tout, afin de le faire incorporer, & que la fraude ne paroiſſe pas, & cette fraude ſe commet bien plus facilement dans l'Indigo qui eſt pilé, que dans celui qui eſt en tablettes, parce qu'il eſt très-difficile que ces corps étrangers ſe lient ſi bien enſemble qu'ils ne faſſent en bien des endroits, comme des lits de matiere différente, & pour lors en rompant le morceau d'Indigo, on les y remarque facilement.

Voici deux expédiens dont on peut ſe ſervir pour connoître la bonté ou la mauvaiſe qualité de l'Indigo. Le pre-

mier eſt d'en faire diſſoudre un mor- 1694.
ceau dans un verre d'eau, s'il eſt pur & bien fait il ſe diſſoudra entierement, mais s'il eſt falſifié la matiere étrangere coulera au fond du verre. Le ſecond eſt de le brûler. Le bon Indigo brûle entierement, au lieu qu'on trouve les cendres, la terre, le ſable & l'ardoiſe, après que ce qu'il y avoit de véritable eſt conſumé.

L'Indigo ſe vendoit aux Iſles du Vent en 1694. depuis trois livres dix ſols juſqu'à quatre livres la livre, ſelon la beauté & le nombre des bâtimens qui étoient en charge. Je l'ai vû depuis à un prix bien au-deſſous de celui-là; quoiqu'il en ſoit, l'habitant ne laiſſeroit pas de faire un profit très-conſidérable, quand il ne le vendroit que quarante ſols la livre, parce qu'il faut bien moins d'attirail & de dépenſes pour cette Manufacture que pour une ſucrerie.

Remarques ſur l'Indigo.

Les Remarques que je vais donner ici viennent d'une perſonne très-expérimentée dans la conduite des Manufactures de draps & dans les teintures.

1694. Quoique cet homme habile ne soit pas tout-à-fait de mon sentiment, ses remarques sont trop judicieuses pour en priver le Public. Elles serviront même à ceux qui s'appliquent à la Manufacture de l'Indigo. Il faut qu'un Ecrivain ne néglige rien de ce qui vient à sa connoissance, qui peut être utile à sa Nation : les voilà telles que je les ai reçûës.

L'Indigo de Guatimala produit un double effet de celui de S. Domingue ; avec peu du premier employé dans une cuve de pastel, il produit une couleur charmante, il fait un bleu foncé, qui fournit dans toutes les nuances inférieures pendant un très-long-tems, sans changer ni s'épuiser ; les nuances claires de bleu ont toujours un œil clair & azuré qui fait plaisir à voir, au lieu que le Saint Domingue ne fournit presque point de nuances claires, ou bien elles sont ternes.

Le Pere Labat reprend le Pere du Tertre qui avoit avancé dans ses Voyages de l'Amérique que l'Indigo des Indes Orientales étoit meilleur que le S. Domingue ; mais on peut lui répondre que les Hollandois qui en économie & en connoissance sur le commerce

surpassent aujourd'hui tous les peuples 1694.
de la terre, s'en servent & en payent, lorsqu'il est parfaitement beau, deux fois plus que du S. Domingue. Il est donc naturel de penser que c'est à juste titre, & à cause que sa qualité & ses effets sont très-supérieurs à ceux du dernier.

Il y a une autre preuve de cette verité. Le S. Domingue provient des feüilles, de l'écorce & du bois de la plante appellée Indigo ; & le Guatimalo au contraire ne provient que de la seule feüille. Or comme parmi les tromperies qu'on peut faire au premier pour le vendre plus abondant & plus pesant, une des principales est de laisser pourir la plante entiere dans la premiere cuve, afin que les parties les plus grossieres du bois s'y dissolvent ; il s'enfuit par la raison des contraires qu'un Indigo fait avec la feüille seule & sans la plante qui ne peut fournir qu'une substance grossiere & terreuse, doit être beaucoup plus parfait dans son essence, que celui où la plante aura pourri dans quelque degré moderé qu'on puisse le supposer.

Le Pere Labat rapporte bien cette différence, mais il prétend qu'il faut avoir toute la patience des Indiens de

1694. Sarqueſſe & de Guatimala, pour faire de l'Indigo avec les feüilles ſeules, & que le tems eſt ſi cher à S. Domingue qu'on ne ſçauroit ſuivre cette méthode : mais puiſque ce Pere ne parle que d'une ſeule plante d'Indigo, il paroît qu'il ne ſçait pas qu'il y en a de deux eſpéces dans ces païs. L'une qui eſt celle dont on ſe ſert communément à S. Domingue, & l'autre dont on fait le Guatimalo dans la nouvelle Eſpagne. Leur différence eſt grande, & c'eſt d'elle que vient celle qui ſe trouve dans ces deux Indigos. La premiere eſt petite & mince, & ne s'élance au-deſſus de la ſurface de la terre que de deux pieds ou environ. La ſeconde devient de la hauteur d'un homme & même plus. On ne ſe ſert point de celle-ci à S. Domingue, parce que le tronc ni les branchages ne pourroient pas fermenter ni pourrir; c'eſt pourquoi on donne la préférence au premier. Si l'on ſe ſervoit de ce ſecond, qui eſt l'Indigo de Guatimala, les feüilles qui ſont beaucoup plus grandes & mieux nourries fourniroient infiniment plus de ſubſtance que celles du petit, & ſuppléroient ainſi en quelque façon au défaut de la plante, d'autant mieux que dans la ſaiſon des pluyes, les feüilles de

la grande eſpéce reviennent dans toute 1694.
leur grandeur au bout de deux ou trois jours, en ſorte que les différentes cüeillettes qu'on en peut faire fourniroient autant & même plus d'Indigo & plus parfait que l'autre eſpéce. Il eſt vrai qu'il faudroit plus de tems pour effeüiller le Guatimalo que pour arracher le S. Domingue, ce qui eſt à conſidérer. Mais ce tems-là ne ſeroit-il pas largement récompenſé ? 1. Par rapport que le premier une fois planté ſubſiſteroit pluſieurs années, au lieu qu'il faut planter le ſecond tous les ans & le cultiver avec ſoin pendant pluſieurs mois, tems précieux qu'on emploïeroit utilement à d'autres choſes. 2. Par la valeur de cet Indigo qui ſeroit double de celui qu'on fait aujourd'hui. 3. D'ailleurs, c'eſt que les feüilles étant dans leur maturité ſe détachent très-aiſément. On penſe donc qu'à faire cultiver le Guatimalo à ſaint Domingue les habitans trouveroient mieux leur compte qu'à l'autre.

Indépendamment de cela on pourroit faire perfectionner la culture du petit Indigo & le vendre plus parfait, en jettant dans la batterie ou ſeconde cuve quelque leſſive faite avec des cendres, quand on bat la liqueur qui y eſt con-

1694. ſervée, elle ſerviroit pour condenſer la liqueur qui eſt dans la batterie, elle ſerviroit pour condenſer la ſubſtance de l'Indigo qui ſurnage, & en la condenſant la rendre plus peſante, & la faire précipiter au fond : il arrive que l'eau demeure claire & tranſparente, & pour lors on la jette comme inutile ; mais cette eau le ſeroit-elle en effet ? on croiroit au contraire qu'elle doit demeurer imprégnée des parties les plus volatiles des ſels de l'Indigo, & par conſéquent les meilleures qui à raiſon de leur légereté ne ſe précipitent point avec les autres principes. On voit quelquefois dans le tems des pluyes que l'eau d'une batterie quoique chargée de la couleur & de la ſubſtance de l'Indigo, quelque battuë qu'elle ſoit, ne ſçauroit ſe détacher de ladite ſubſtance, en ſorte que ne pouvant ſe précipiter on la jette comme inutile. Or il eſt des cas, où les parties groſſieres de cette plante, telles que ſont les ſouffres, ne peuvent point ſe précipiter ; n'eſt-il pas vrai-ſemblable de dire que les parties les plus volatiles des ſels ne ſe précipitent jamais, & que l'eau en demeure toujours chargée. Selon cela, ſi on employoit un alkali comme une leſſive de cendres tirée au clair,

il abſorberoit ces particules légeres, les entraîneroit dans la ſubſtance, & l'Indigo en ſeroit plus parfait. 1694.

L'Indigo de S. Domingue a encore un autre défaut capital, ſans quoi on pourroit dans les teintures ſe paſſer du paſtel pour les couleurs où le bleu eſt employé, ce qui cauſeroit une conſommation immenſe du premier. Ce défaut eſt que l'Indigo ſaiſit trop vîte les laines, c'eſt-à-dire, que ſi ſur une cuve de bleu d'Indigo on veut teindre cinquante livres de laine, la premiere laine qui entre dans la cuve ſaiſit beaucoup de couleur, & fait une nuance foncée; celle qui la ſuit, ſe trouve en avoir une moins foncée, & la derniere enfin n'a qu'une nuance claire. Si l'Indigo ne ſaiſiſſoit pas trop tôt la laine, les cinquante livres ſeroient de la même nuance. C'eſt là une des grandes proprietés du Paſtel qui ſe conſerve long-tems dans la même nuance.

On coupe la plante de l'Indigo dans le tems qu'elle eſt dans toute ſa maturité. Il ne faudroit pas, dit le Pere Labat, attendre une ſi parfaite maturité pour couper la plante. Peut-être que le ſecret de ceux dont on vante l'Indigo au préjudice du nôtre, n'eſt que de cou-

1694. per l'herbe dans le tems où elle rend une couleur plus vive, &c. On penſeroit en effet qu'en ſuivant cette idée on éviteroit que l'Indigo ne donnât trop tôt ſa couleur ; car cet effet peut provenir, ce ſemble, de ce qu'il eſt trop huileux, qualité qu'il acquiert dans ſa parfaite maturité ; au lieu qu'avant ce tems-là, il l'eſt beaucoup moins, c'eſt-à-dire, que ſon huile n'eſt pas ſi rarefiée, mais plus condenſée. Cette conjecture, comme l'huile de l'Indigo trop rarefiée eſt la cauſe du défaut dont il eſt queſtion, n'eſt pas ſans fondement.

L'expérience démontre que la trop grande humidité en rendant la feüille du Paſtel plus grande & plus graſſe en diminue auſſi la force & la ſubſtance.

La feüille du Paſtel ne pourra être cüeillie que lorſqu'elle commencera de jaunir, & qu'elle ſera un peu flétrie. On ne la laiſſe ainſi flétrir que pour la mûrir davantage & lui faire perdre une partie de ſon ſuc huileux qui pourroit nuire à la bonté du Paſtel.

On voit donc le ſoin que l'on a de faire perdre au Paſtel ſon ſuc huileux qui nuiroit à ſa qualité. Si on en faiſoit de même à l'Indigo, on corrigeroit peut-être le défaut qu'il a de donner ſa tein-

ture trop vîte. Cela eſt d'autant plus ap- 1694.
parent, qu'on peut penſer que le Paſtel & l'Indigo ſont les mêmes plantes; pour s'en convaincre, il n'y a qu'à comparer la deſcription de l'Indigo par le P. Labat avec les Réglemens donnés ſur la culture du Paſtel, & on y trouvera bien du rapport à différens égards.

Enfin, les Négres du Cap Verd font leur Indigo fort ſimplement; ils écaillent les feüilles ſeules, les pilent, les réduiſent en pâte, dont ils font des pains qu'ils font ſécher au ſoleil. C'eſt auſſi preſque la méthode que l'on ſuit pour le paſtel, les Anglois ſont très-avides de cet Indigo.

Fin des Remarques ſur l'Indigo.

Après avoir rapporté en entier les remarques ou les objections, ou plutôt la critique que l'on a faite ſur ce que j'ai écrit de l'Indigo des Iſles; je crois ne pouvoir me diſpenſer d'y répondre, moins pour ſoutenir mon ſentiment qui me paroît raiſonnable, que pour éclaircir la matiere & donner lieu à perfectionner cette manufacture qui peut être très-avantageuſe, ſur tout pour ceux qui font des défrichés nouveaux, & qui

1694. commencent une habitation.

On ne conteſte point aux Hollandois la qualité d'économes, ils le ſont en effet bien plus que beaucoup d'autres Nations ; outre cela ils ſont patiens & laborieux, ils ſçavent enfin le commerce, il ſort de chez eux des choſes d'une grande perfection ; voilà bien des loüanges, ils les méritent. Nos François ont eu de la peine à les atteindre, ils en ſont pourtant venu à bout, & ſans ſortir de notre Iſle nous voyons que les draps qu'ils portent dans le Levant, ſont à préſent bien au-deſſous des nôtres, ſoit pour la fineſſe, l'utilité, la couleur & la bonté. On voit par ce petit échantillon que la préférence qu'ils donnent à l'Indigo des Indes Orientales, n'eſt pas un motif ſuffiſant pour nous obliger à mépriſer celui de S. Domingue. Ils ont leurs raiſons. Leur commerce eſt établi dans ces païs, ils y vendent leurs marchandiſes, il eſt juſte qu'ils prennent des marchandiſes du païs pour leurs retours. On peut croire que c'eſt là une des principales raiſons de leur préférence & peut-être l'unique.

L'Auteur des remarques ſe trompe quand il dit que l'Indigo de S. Domingue provient des feüilles, de l'écorce &

du bois de la plante appellée Indigo ; 1694.
& que le Guatimalo au contraire ne provient que de la seule feüille, & que la tromperie qu'on peut faire est de laisser pourrir le bois, afin qu'il se dissolve & augmente ainsi la quantité de la matiere.

C'est une erreur, on coupe la plante à cinq ou six pouces hors de terre & à la naissance des premiers branchages, & on la met ainsi dans la trempoire, premiere cuve ou pourriture, comme on la voudra appeller, l'eau dont la cuve est remplie, la chaleur du climat & les rosées font surmonter cette eau, les feüilles de la plante se détachent, & peut-être l'écorce qui est très mince, mais pour le bois il demeure tout entier, il ne se dissout point, & si cela arrivoit, comme il est blanc il gâteroit la matiere; quand on a remué fortement tout ce qu'on a jetté dans la cuve pour en détacher les feüilles, on en tire tous ces menus branchages, & on les jette comme inutiles, ce n'est que la feüille qui se consomme qui épaissit l'eau & qui est la matiere de l'Indigo.

On connoît partout les deux espéces d'Indigo, la grande & la petite; on sçait que les feüilles de la grande sont

1694. plus grandes, plus charnuës, mieux nourries que celles de la petite. On les cultive à S. Domingue comme à Guatimala ; mais la grande demande une terre plus profonde & plus graſſe. Les terres de S. Domingue ont la même vertu que celles de Guatimala, & produiſent d'abord la grande eſpéce, mais comme elles ne ſont pas ni ſi graſſes ni ſi profondes, elles ſe laſſent plutôt, & la plante dégénere & ne croît plus, ni ſi haute, ni ſi touffuë ; c'eſt la raiſon pourquoi on eſt obligé d'arracher les ſouches & de déplanter l'Indigo tous les deux ou trois ans.

Je conviens qu'il ſeroit plus à propos d'effeüiller les plantes que de les couper à cinq ou ſix pouces de terre, l'Indigo ſeroit peut-être plus beau ; mais ce n'eſt pas le point de la difficulté, c'eſt la maturité de la feüille, car ſi elle eſt trop mûre elle ſe fanne, & la couleur manque de la vivacité qu'elle doit avoir pour produire un Indigo azuré, il eſt plus terne, & ce défaut peut ſe trouver dans le Guatimala, comme dans le S. Domingue, ſi on penſe dans le même principe. Voilà le véritable défaut qu'on ne peut éviter avec trop de ſoin.

Le reſte de cette objection n'a pas beſoin d'autre réponſe.

L'avis que donne l'Auteur des remarques de jetter dans la batterie quelque leſſive de cendres, afin de condenſer la ſubſtance de l'Indigo qui ſurnage, produiroit un effet tout contraire à ſon intention, & je ſuis sûr qu'il ne l'auroit pas hazardé, s'il avoit fait réfléxion que la leſſive ſert à purger les matieres dans leſquelles on la jette, & à faire venir au-deſſus la craſſe & les écumes qui les gâtent & empêchent qu'elles ſe purifient, & jamais à condenſer le bon grain. On jette de la leſſive dans les chaudieres, où l'on fait boüillir le jus des cannes pour en faire du ſucre. J'ai développé aſſez en détail ce miſtere dans le Traité que j'ai fait du ſucre. Il paroit évidemment qu'elles ne ſervent qu'à ſéparer la craſſe, la graiſſe & les autres impuretés que le jus renferme en ſortant de la canne, elles inciſent, pour ainſi dire, toutes les parties, elles les nétoyent & les purifient, le grain ſe forme en cuiſant : voilà où ſe termine toute l'action de la leſſive. 1694.

Ne peut-on pas dire que la leſſive qu'on jetteroit dans l'Indigo n'auroit point d'autre effet, mais il ne s'agit point de cela. L'Indigo n'eſt qu'une pourriture de la feüille de la plante, il n'y a rien à purifier, la feüille toute

1694. ſeule eſt la matiere de l'Indigo, il n'y a rien à inciſer, point d'écumes à enlever, on ne ſe ſert point de feu, que feroit donc la leſſive ? la diſſolution de la feüille tombe d'elle-même par ſa peſanteur au fond de la cuve, les parties s'aglutinent les unes aux autres, & en s'uniſſant elles pouſſent en haut les parties de l'eau qui ſont plus légeres qu'elles, & voilà la formation de l'Indigo de toutes les parties du monde.

Un défaut capital de l'Indigo de ſaint Domingue eſt de ſaiſir trop vîte les laines. L'Auteur des remarques a oublié de nous dire ſi celui du Guatimala & des Indes Orientales ont ce défaut, ou non. Si ces deux derniers ont beſoin d'un mêlange de Paſtel comme il paroît très-probable, pourquoi le mettre ſur le compte particulier de S. Domingue ? il y a de l'injuſtice. Comme je n'ai point parlé du Paſtel qu'on peut regarder comme une eſpéce d'Indigo, je n'entrerai point dans cette diſpute, elle ne me regarde point, c'eſt aux Teinturiers à chercher les moyens d'empêcher que la couleur ne ſaiſiſſe trop vîte les laines, ſoit en mettant dans l'eau une moindre quantité d'Indigo, & en augmentant peu à peu la quantité juſqu'à ce

que les laines ayent pris la couleur qu'ils 1694.
ſouhaitent, ſoit en remuant leurs laines ſi promptement dans la cuve que la couleur ſe répande également par tout, il faut tenter différentes expériences, & corriger les unes par les autres.

L'Indigo de S. Domingue eſt, dit-on, trop huileux, & c'eſt peut-être parce qu'on le cüeille trop tôt. Cette idée peut être juſte, & peut ne l'être pas. Mais ce défaut peut-il être comparé à celui qui ſuivroit ſi on ne cüeilloit la plante que quand elle eſt au-delà de ſa maturité, & que ſes feüilles ſont un peu flétries, la couleur qui vient des feüilles ſuit néceſſairement la couleur de la feüille; ainſi au lieu que l'Indigo ſeroit d'un bleu foncé & azuré, il ſeroit terne & approcheroit du feüille-morte.

Nous en avons l'expérience dans les fruits de Raquettes qui nourriſſent les cochenilles. Dès que le fruit eſt trop mûr & que ſa belle couleur incarnate ſe change en une couleur de roſe ſéche, les cochenilles prennent la même couleur, la même choſe arrivera à l'Indigo, c'eſt donc ce qu'il faut éviter avec ſoin.

Quant à ſon huile prétenduë, bien loin que ce ſoit un défaut, on peut dire que c'eſt ce qui lui fait pénétrer plus

1694. aiſément les laines, & qui l'y retient; des gens habiles & patiens peuventcorriger ce défaut par des expériences réïtérées & refléchies.

Il eſt vrai que les Négres du Cap Verd font de l'Indigo, qu'ils ne prennent que les feüilles, qu'ils les pilent, qu'ils en font une pâte qu'ils font ſécher au ſoleil, & c'eſt preſque la méthode que l'on ſuit dans le Paſtel.

Les Négres mettent de l'eau dans le mortier où ils pilent les feüilles de la plante de l'Indigo, ils en font une pâte qu'ils laiſſent ſécher à l'ombre, & non au ſoleil. La chaleur du ſoleil en conſommant l'eau ou l'humidité ſuperfluë mangeroit une partie de la couleur.

L'Indigo vient très-bien le long de la Riviere du Senegal. Il y a long-temps que M. André Bruë qui a été bien des années Directeur & Commandant de la Compagnie Royale du Senegal, s'eſt donné de grands mouvemens pour engager la Compagnie d'entreprendre cette Manufacture qui lui auroit été très-utile. Les changemens arrivez dans cette Compagnie en ont empêché l'effet. Il eſt certain que l'Indigo de ce païs eſt très-beau, & pourroit être plus parfait ſi on s'appliquoit à le faire, comme il faut.

Tortüe qui veut pondre
Maniere de tourner les Tortües

CHAPITRE XII.

Des différentes espéces de Tortuës & manieres de les prendre, & de quelques autres Poissons.

LE Mercredi 17 Mars, veille de la mi-Carême, je me trouvai à une grande pêche que M. Michel fit faire dans l'ance du Macouba & aux environs, & le soir j'allai voir mettre la folle, c'est-à-dire, le filet que l'on tend pour prendre des Tortuës. Ceci m'engage à ne pas remettre à un autre endroit à parler des différentes manieres dont on les prend, car il y en a plusieurs. En voici trois les plus en usage dans les Isles.

La premiere est de les observer, quand elles viennent pondre leurs œufs dans le sable, ou quand elles viennent simplement reconnoître le terrain, où elles veulent venir pondre. Si on remarque leur train ou leurs traces sur le sable, il est infaillible que si on vient au même lieu le dix-septiéme jour après qu'on a fait cette découverte, on y trouve la Tortuë qui vient pondre; dans ces deux

1694. rencontres on prend la Tortuë par le côté, & on la renverse sur le dos, bien sûr qu'elle ne se retournera pas, ou ne se remettra pas sur le ventre pour s'enfuir, si c'est une Tortuë franche, car elle a l'écaille du dos platte, & par conséquent peu propre à tourner. Il n'en est pas de même du Caret qui est une autre espéce de Tortuë dont l'écaille est précieuse, & la chair de peu de valeur ; comme il a le dos plus rond, & qu'il est extrémement vif, il se remuë violemment & se remet sur son ventre : pour l'en empêcher, on met de grosses pierres autour de lui, ou bien on le tuë. Cette maniere de prendre les Tortuës, s'appelle, tourner la Tortuë, & on la pratique ordinairement à l'Isle appellée la Tortille, & autres endroits peu habitez, où les barques vont faire la pêche de ce poisson.

Premiere maniere de prendre les Tortuës en les tournant.

Seconde maniere en les varrant.

La seconde maniere est de les varrer, quand elles viennent sur l'eau pour prendre l'air, ou souffler comme on parle aux Isles, car elles viennent de tems en tems sur l'eau pour respirer, autrement elles étoufferoient. Lorsqu'on veut varrer ou prendre les Tortuës à la varre, on va la nuit avec un canot dans les endroits où l'on a remarqué

Maniere de Varer les Tortües :

Dorade et poissons volans :

marqué beaucoup d'herbes coupées ſur la ſurface de l'eau, car c'eſt une marque certaine qu'il y a des Tortuës en cet endroit, qui coupant l'herbe en paiſſant, en laiſſent toujours échapper quelque partie qui monte & ſurnage ſur l'eau. Celui qui tient la varre eſt ſur le bout ou la prouë du canot. Le mot de *Varre* eſt Eſpagnol, il ſignifie une gaule ou perche; celle dont on ſe ſert en cette pêche eſt de ſept à huit pieds de longueur & d'un bon pouce de diamétre, à peu près comme la hampe d'une halebarde. On fait entrer dans un des bouts un cloud carré de ſept à huit pouces de long y compris la doüille dont il fait partie; cette doüille a une boucle ou anneau de fer, ou ſimplement un trou, où eſt attachée une longue corde proprement roulée ſur l'avant du canot, où un des bouts eſt auſſi attaché, & la hampe eſt auſſi attachée à une autre petite corde dont le varreur tient un bout. Le varreur donc étant debout ſur l'avant du canot, la varre à la main droite, examine tout autour de lui s'il voit paroître quelque Tortuë, ce qui eſt aſſez aiſé durant la nuit, parce qu'on voit boüilloner la ſurface de l'eau à l'endroit où la Tortuë veut lever la

1694.

Deſcription de la varre.

1694. tête pour souffler, ou si la Tortuë dort sur l'eau, ou qu'un mâle soit attaché à une femelle, ce qu'on appelle un cavalage, l'écaille qui reluit & qui reflechit la lumiere de la lune ou des étoiles la lui fait appercevoir aussi-tôt, à quoi on doit ajoûter que dans les nuits les plus obscures, il reste toujours sur la surface de la terre & des eaux un peu de lumiere qui est suffisant à ceux qui se couchent sur le ventre pour voir à une distance assez considérable autour d'eux. Dès qu'il apperçoit la Tortuë, il marque avec le bout de sa varre à celui qui conduit le canot, le lieu où il faut aller; & quand il est à portée de la Tortuë il la varre, c'est-à-dire, il la frappe & la perce avec le clou qui est anté dans la hampe. Aussi-tôt que la Tortuë se sent blessée, elle fuit de toutes ses forces, & elle entraîne avec elle le canot avec une très-grande violence; le cloud qui est entré dans son écaille ne la quitte pas, & le varreur qui a retiré sa hampe s'en sert pour enseigner à celui qui est à l'arriere où il doit gouverner. Après qu'elle a bien couru les forces lui manquent, souvent même elle étouffe faute de venir sur l'eau pour respirer. Quand le

varreur ſent que la corde mollit, il la retire peu à peu dans le canot, & s'approchant ainſi de la Tortuë qu'il a fait revenir de l'eau, morte, ou extrêmement affoiblie, il la prend par une patte & ſon compagnon par l'autre, & ils la mettent dans le canot, & en vont chercher une autre. 1694.

Il n'eſt pas néceſſaire qu'il y ait des ardillons au fer de la varre, ni que le varreur faſſe entrer le fer gueres plus avant que l'épaiſſeur de l'écaille, parce qu'auſſi-tôt que la Tortuë ſent la douleur que le cloud lui fait en perçant ſon écaille, elle ſe reſſerre de telle façon qu'on a bien plus de peine à retirer le cloud qu'on en avoit eu à le faire entrer. On ſe perſuadera aiſément de cette verité, ſi on veut faire attention à ce qui arrive quand on s'enfonce une épingle ou une éguille dans un ongle, puiſqu'il eſt certain qu'on a bien plus de peine à la retirer qu'on n'en a eu à l'y faire entrer.

On ſera peut-être ſurpris de ce que je dis que la Tortuë emporte le canot avec elle avec une grande violence, mais il ſera aiſé de ſe le perſuader quand on fera réflexion à la force & à la grandeur qu'ont ces animaux dans l'A-

1694. mérique, où communément on les trouve de trois pieds & demi à quatre pieds de long, ſur deux pieds & demi de large, & qui peſent juſqu'à trois cens livres, & ſouvent beaucoup davantage.

Force des Tortuës, leur inſtinct à retourner droit à la mer.

C'eſt une choſe étonnante qu'en quelqu'endroit de la terre que vous les portiez, pour éloigné qu'il ſoit du bord de la mer, elles y prennent leur route; ſi-tôt que vous les mettez ſur le ventre ou plaſtron, ſans chercher, ſans héſiter, & par la ligne la plus droite.

J'ai eu quelquefois le plaiſir de me mettre ſur le dos d'une Tortuë avec une autre perſonne, elle nous portoit ſans peine & même aſſez vîte, mais c'eſt une voiture des plus rudes, car comme elle ne peut ſe ſoutenir ſur ſes quatre pattes toute à la fois, elle éleve le train de devant, & ſemble égratigner la terre en s'élançant, pendant que les pieds de derriere pouſſent en avant en faiſant un effort qui produit un mouvement qui ſecouë & qui fatigue infiniment.

Hiſtoire d'une Tortuë.

A propos de la force des Tortuës, je crois devoir rapporter ici ce qui arriva deux ans après que je fus aux Iſles à un Indien, Eſclave de M. de la Chardonnie-

re. Il étoit ſeul dans un petit canot, où il pêchoit à la ligne, il apperçût une Tortuë qui dormoit ſur l'eau ; il s'en approcha tout doucement, & lui paſſa dans une patte un nœud coulant, d'une corde aſſez groſſe, qu'il avoit par hazard avec lui, & dont il avoit attaché l'autre bout à l'avant du canot. La Tortuë s'éveilla & ſe mit à fuir de toutes ſes forces ; l'Indien ne s'épouventa pas de ſe voir entraîner avec tant de viteſſe, il ſe tenoit à l'arriere & gouvernoit avec ſa pagalle pour parer les lames, eſpérant que la Tortuë ſe laſſeroit enfin ou qu'elle étoufferoit. Mais il eut le malheur de tourner & de perdre dans cet accident ſa pagalle, ſon couteau, ſa maſſe, ſes lignes, & les autres inſtrumens de pêche. Quoiqu'il fût habile, il eut toutes les peines du monde à remettre ſon canot, car la Tortuë qui étoit forte & vigoureuſe, ſembloit prendre le tems de ſe repoſer pendant qu'il travailloit à remettre ſon canot, ce qu'il fut obligé de faire neuf ou dix fois, pendant un jour & deux nuits que la Tortuë le traîna, ſans qu'il lui fût poſſible de couper ou de détacher la corde. A la fin la Tortuë ſe laſſa, & le bonheur voulut qu'elle échoüa ſur un 1694.

1694. haut-fond, où l'Indien acheva de la tuer, étant lui-même demi-mort de faim, de soif & de lassitude.

Troisiéme maniere de prendre les Tortuës.

La troisiéme maniere de prendre les Tortuës est avec la Folle. C'est un filet de soixante à quatre-vingt ou cent brasses de long, de grosse ficelle de chanvre ou d'écorce de mahot. On lui donne deux à trois brasses de large ou de hauteur; les mailles ont huit à neuf pouces en quarré, on met le plomb ou des pierres à un des côtez, & du liége ou autre bois leger à l'autre, afin de tenir le filet étendu & perpendiculaire dans la mer. Les deux bouts sont attachez à terre aux pointes de l'ance qu'on veut barrer, ou bien à de grosses pierres qu'on jette à la mer, comme si c'étoit des ancres; on a soin de teindre le filet en rouge afin qu'il ne se voye pas, comme il se verroit s'il étoit blanc. On choisit pour tendre les folles, les ances où il y a du sable, parce que ce sont celles-là que la Tortuë cherche pour venir pondre ses œufs; on les tend sur le soir, & on les leve le matin. La Tortuë venant à terre & trouvant le filet, passe la tête ou une patte dans une maille, & ne trouvant que peu de résistance, parce que le filet obéït, elle s'é-

Filet appellé Folle.

force de paſſer, s'entortille dedans & ſe noye. On en trouve quelquefois quatre ou cinq priſes & noyées de cette maniere. 1694.

Une Tortuë d'une grandeur ordinaire fait juſqu'à deux cens cinquante œufs, ils ſont de la groſſeur d'une balle de jeu de paume & auſſi ronds. Leur coque eſt comme du parchemin moüillé. On y remarque toujours un petit vuide. Le blanc ne ſe durcit jamais bien, quelque cuiſſon qu'on lui donne. Le jaune ſe cuit & ſe durcit comme celui des œufs de poule; il eſt très-bon, on en fait des omelettes excellentes. Nombre des œufs d'une Tortuë & leur qualité.

Le Jeudi dix-huit Mars je fus voir lever la Folle, on y trouva deux Tortuës franches & un Caret. Outre ces deux eſpéces de Tortuës, il y en a une troiſiéme qu'on appelle Caouanne. Differentes eſpeces de Tortuës.

La Tortuë franche qu'on appelle auſſi Tortuë verte, eſt la ſeule eſpéce qui ſoit véritablement bonne à manger; ſon écaille eſt mince & de nulle valeur. J'ai parlé ci-devant de cette Tortuë, & j'aurai occaſion d'en parler encore dans un autre endroit. Tortuë franche ouverte.

Le Caret n'eſt jamais ſi grand que la Tortuë franche, l'écaille qui lui couvre le dos, qu'on appelle ſa carapace, eſt Le Caret.

1694. bien plus ronde ; c'eſt ce qui lui donne la facilité de ſe retourner ſur le ventre, quand on la tourne ſur le dos. Cette écaille eſt ce qu'il y a de meilleur. On l'appelle auſſi ſa dépoüille, elle conſiſte en treize feüilles, qui toutes enſemble peuvent peſer quatre livres & demie à cinq livres, qui ſe vend pour l'ordinaire quatre livres dix ſols à cent ſols la livre : c'eſt ce qu'on appelle en Europe l'écaille de Tortuë.

Sa chair n'eſt pas bonne à manger, ce qui ne provient pas de ce qu'elle ſoit plus maigre ou plus dure que celle de la Tortuë franche, mais d'une qualité purgative qu'elle renferme, qui fait que quand on en mange, on eſt aſſuré d'être couvert de clouds, ſi on a quelque impureté dans le corps. Ceux qui vont aux Iſles de la Tortille ou autres Iſles pour la pêche de la Tortuë & du Caret, ne vivent que de chair de Tortuë pendant trois ou quatre mois qu'ils employent à cette pêche, ſans pain, ſans caſſave, & ſans autre choſe que le gras & le maigre de cette chair, & il eſt aſſuré que quelques maladies qu'ils ayent, même le mal de Naples, ils en guériſſent très-parfaitement. Cette nourriture leur procure d'abord un cours

de ventre qui les purge merveilleuse- 1694.
ment, que l'on augmente & qu'on di-
minuë à proportion des forces du ma-
lade, en lui donnant à manger plus ou
moins de caret avec la chair de tortuë
franche : ce cours de ventre eſt accom-
pagné de clouds ou de bubons, qui
pour l'ordinaire cauſent la fiévre, qui
bien qu'elle ſoit violente ne peut être Remede aiſé pour le mal de Naples.
dangereuſe, ſur tout quand le malade
eſt d'une compléxion forte & d'un bon
tempérament. On en eſt quitte en dou-
ze ou quinze accès, mais les clouds qui
ſont ouverts continuent de rendre de la
matiere tant qu'il ſe trouve la moindre
impureté dans le corps. Après cela il
ſemble qu'on ſoit changé en un autre
homme. On ſe ſent tout renouvellé,
on devient gras, & la force & la ſanté
reviennent à vûë d'œil. Cependant il
eſt bon d'avertir ici le Lecteur, que
des perſonnes vieilles, foibles & déli-
cates auroient peine à réſiſter à ces vio-
lentes évacuations, & qu'il faut un tem-
pérament fort & robuſte pour les ſup-
porter.

Un de nos Peres appellé Jean Mon- Hiſtoire d'un Pere Jacobin.
didier qui demeuroit avec moi en notre
habitation du fond ſaint Jacques, lorſ-
que j'en étois Syndic en 1697. s'aviſa

1694. un jour d'acheter un plastron de Caret, qu'il prit pour un plastron de Tortuë, & malgré tout ce que je lui pûs dire, il le fit accommoder, & il en mangea tant qu'il se sentit de l'appétit. J'en mangeai aussi un peu, parce que j'étois bien aise de me purger; mais ce pauvre Religieux ne fut pas long-tems sans se repentir de ne m'avoir pas voulu croire. En moins de trois ou quatre jours, il se trouva couvert de clouds gros comme des moitiez d'œufs de poule, de maniere qu'il ne pouvoit trouver de situation pour être un moment en repos. Ces clouds furent accompagnez d'un dévoyement terrible, avec une grosse fiévre, qui m'auroient fait craindre pour lui, si je n'en avois pas sçû la cause, & si sa jeunesse & sa bonne compléxion ne m'avoient rassuré. Il souffrit pendant dix-huit ou vingt jours, mais il en a tiré cet avantage, qu'il n'a point été attaqué de la maladie de Siam, ni d'aucune autre pendant cinq ou six ans qu'il a demeuré aux Isles du Vent.

Pour moi qui en avois mangé plutôt comme d'un médicament que comm d'une viande, j'en fus quitte pour u petit dévoyement de cinq ou six jours accompagné de deux ou trois clouds

qui ne laisserent pas de me faire du bien, après m'avoir causé un peu de douleur & d'incommodité. 1694.

Quand la chair de Caret a été salée, elle n'est plus si purgative, mais toutes sortes de chair de Tortuë perdent beaucoup de leur bonté, quand elles ont demeuré dans le sel, parce qu'étant délicates & grasses, le sel consomme absolument toute la graisse & toute la saveur. Je ne sçai si on ne pourroit pas attribuer cet inconvénient au sel du pays qui est fort corrosif, & si la même chose arriveroit si on se servoit du sel d'Europe.

Caouanne, troisieme espece de Tortuë.

La Caouanne est la troisiéme espéce de Tortuë de mer. Elle est ordinairement plus grande que les deux autres; son écaille ne vaut rien, outre qu'elle est très-mince & d'une vilaine couleur, elle est toujours chargée de galles & d'autres marques qui la gâtent absolument. Sa chair n'est pas meilleure, elle est toujours maigre, filasseuse, coriace & de mauvaise odeur. On ne laisse pas de la saller pour les Négres, à qui tout est bon.

Quand on tourne les Tortuës, & particuliérement le Caret, il faut se garder de sa gueule, car il mord d'une étrange

1694. maniere, & quand il ne peut pas emporter la piéce, il ne la lâche point qu'on ne l'ait tué. Ceux qui gardent les ances pour tourner les Tortuës qui viennent à terre, ſont toujours armez d'un court bâton, dont ils leur donnent quelques coups ſur la tête pour les étourdir ; quand elles ſont trop fortes ou trop méchantes.

Le moyen de lever les feüilles de Caret de deſſus ſa carapace, eſt de mettre du feu deſſous, elles ſe levent auſſi-tôt, & on les tire après cela facilement avec la main.

Lorſqu'on a pris des Tortuës en vie, on les y peut conſerver quinze ou vingt jours, les tenant renverſées ſur le dos à l'ombre, & les arroſant quatre ou cinq fois par jour avec de l'eau ; il eſt vrai qu'elles maigriſſent. Quand on en prend de petites on les met dans des cuves avec de l'eau de mer, qu'on change tous les jours, on leur jette des herbes de jardin de toutes ſortes, elles en mangent, ſe nourriſſent & croiſſent à merveille.

Qualitez de la graiſſe de Tortuë.

La graiſſe de la Tortuë miſe ſur le feu ou expoſée au ſoleil, ſe convertit en huile, qui eſt bonne pour frire & pour d'autres uſages, ſur tout quand elle eſt

nouvelle. J'ai remarqué qu'elle eſt ſi pénétrante, que ſi on en met ſur un côté de la main, & qu'on la frotte avec un linge chaud, elle pénétre en peu de tems juſqu'à la partie oppoſée; elle eſt bonne pour des douleurs froides & pour des rhumatiſmes. Je ne ſçai ſi en l'impregnant de quelques eſprits, on ne s'en pourroit pas ſervir très-utilement dans la goutte, la paraliſie, & autres ſemblables maladies qui empêchent le mouvement des membres. 1694.

Je fus donc le Jeudi matin voir lever la Folle, on y trouva deux Tortuës franches & un Caret, ce qui étant joint à la pêche abondante qu'on avoit faite le jour précédent à la côte & dans les rivieres, fournit à M. Michel de quoi traiter magnifiquement ceux qu'il avoit invité pour faire la mi-carême chez lui.

La Senne dont on ſe ſert pour pêcher dans les ances, eſt un filet de ſoixante à quatre-vingt braſſes de longueur, il y en a même de beaucoup plus longues, & d'environ une braſſe & demie ou deux braſſes de largeur; le bas eſt garni de plomb, & le haut de liege; il y a un bâton à chaque extrémité pour la tenir étendue, & à chaque bâton une longue corde, afin que l'on puiſſe embraſſer

Filet appellé Senne, dont on ſe ſert pour pêcher au bord de la mer.

1694. un plus long espace de mer, & renfermer un plus grand nombre de poissons. La Senne est faite d'un bon filet de chanvre ; ses mailles qui aux extrémitez ont quatre pouces en quarré, se resserrent peu à peu jusqu'au milieu, qui est fait en maniere de poche, où elles sont fort serrées.

Les poissons que nous prîmes à la Senne étoient, des Capitaines, des grands Ecailles, des Chirurgiens, des Orphis, des Lunes & des Assietes.

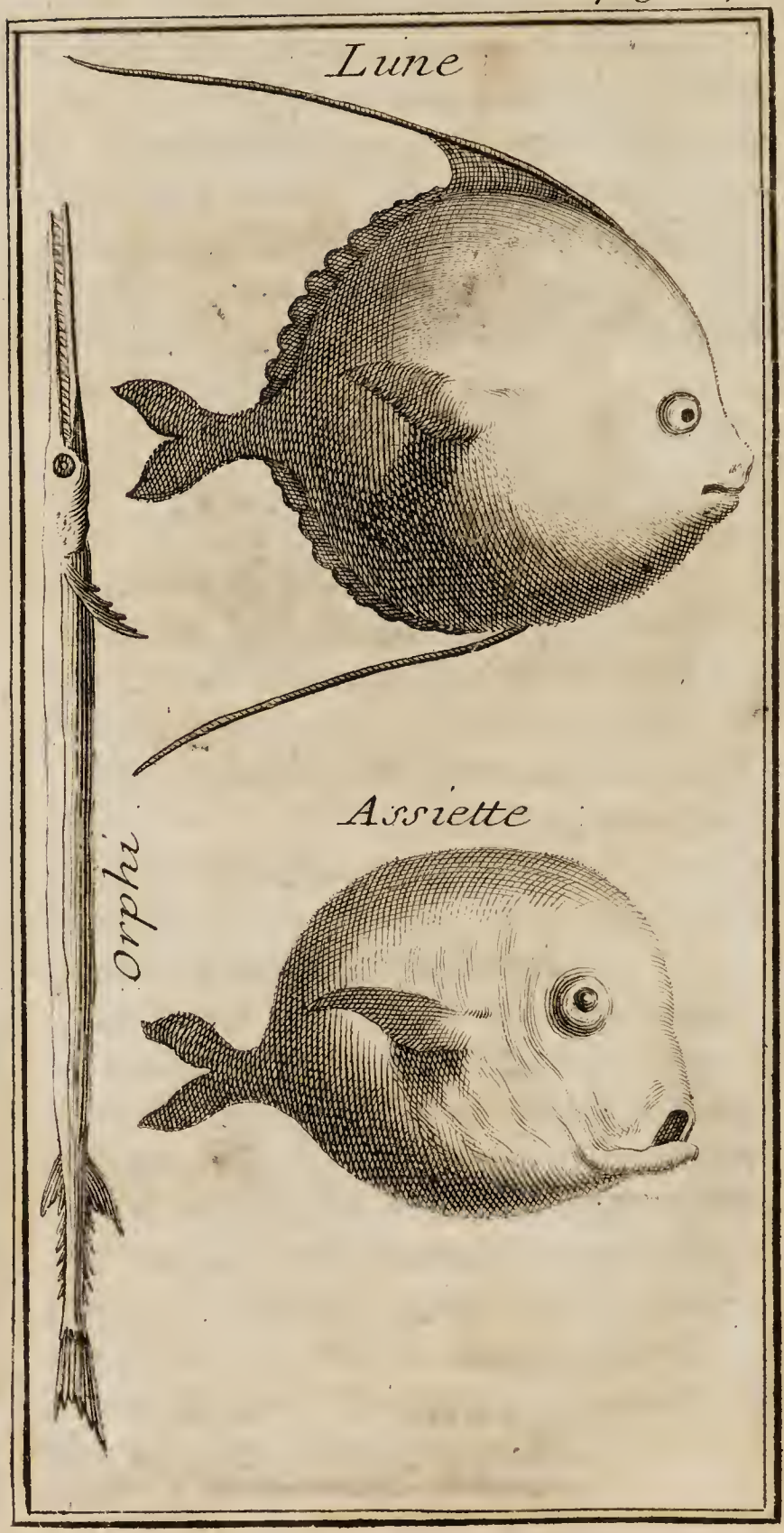
Quant aux poissons d'eau douce, c'étoit des Mulets, des Dormeurs, des Testars ou Macoubas, & des Ecrevisses.

Poisson appelle Capitaine.

Le Capitaine est assez semblable à la Carpe, il a autour du cou cinq rangs d'écailles dorées, & disposées à peu près comme un hausse-col, ce qui lui a fait donner le nom de Capitaine.

Grand Ecaille.

Le grand Ecaille a le dos assez rond, le ventre gros, la queuë fort large ; nous en prîmes de deux pieds & demi de long ; depuis un aîleron jusqu'à l'autre, il est couvert d'écailles larges comme une piéce de trente sols, qui diminuent à mesure qu'elles s'approchent du milieu de dessous du ventre & de la queüe. La chair de ces deux poissons est fort blanche, ferme & grasse.


Lune
Assiette
Orphi

Le Chirurgien eſt ordinairement d'un pied à un pied & demi de long; il reſſemble aſſez à la Tanche, quant à la forme, à la couleur de la chair, au goût & aux écailles; ce qu'il a de particulier, ſont deux arrêtes fort tranchantes & plates comme des lancettes qu'il a à côté des ouyes; c'eſt apparemment pour cela qu'on l'appelle Chirurgien. 1694. Chirurgien, poiſſon.

L'Orphy eſt un poiſſon long comme une Anguille, mais plus gros, plus charnu, plus quarré; ſa peau eſt d'une couleur bleuë, ſa chair eſt blanche, ferme, un peu ſéche à la verité; elle ne laiſſe pas d'être d'un très-bon goût; il eſt également bon à toutes ſortes de ſauces; il n'a qu'une ſeule vertebre qui eſt verte, qui ſe détache aiſément de la chair; il a ſur le nez un avant-bec qui eſt pour l'ordinaire d'une cinquiéme partie de la longueur du reſte de ſon corps. Orphy.

Les Lunes & les Aſſiettes ſont ainſi nommées, parce qu'elles ſont toutes rondes. Elles n'ont qu'un très-petit moignon de queuë, & le bout du bec qui les empêche de rouler. Leur peau eſt blanche & comme argentée, elles ont depuis ſix juſqu'à huit pouces de diamétre, & un pouce ou environ d'épaiſſeur. Leur Lunes & Aſſiettes.

1694. chair est blanche, ferme, assez grasse. De quelque maniere qu'on les accommode, ou boüillies, ou rôties, ou frites, elles sont toujours très-bonnes & de fort facile digestion.

Les Lunes différent des Assietes, en ce qu'elles ont dessus le dos & sous le ventre deux grandes moustaches, qui semblent représenter une lune en croissant.

Mulets, ou Muges. Les Mulets de riviere sont les Muges d'Europe, du moins leur ressemblent-ils parfaitement, excepté néanmoins en cela qu'ils sont ordinairement plus gros & plus gras.

Testards. Les Testards ou Macoubas ont la tête large & charnuë; leur corps est assez rond. Ils ont la peau noire, & fort fine; la chair très-blanche, grasse & délicate; leur bonté est cause qu'on ne leur donne pas le tems de devenir fort grands; les plus grands que j'aye vû n'excédoient pas un pied de longueur.

Ecrevisses. On trouve quantité d'Ecrevisses dans les rivieres. Elles ne différent de celles d'Europe, que par leurs mordans, qui sont plus longs, plus affilez & plus égaux dans toute leur longueur, mais qui ne serrent & ne coupent pas moins pour cela. On en fait des sou-

Gros Lezard.

pes admirables en cette maniere. 1694.

On les met cuire toutes entieres dans l'eau avec du poivre, du sel, un bouquet de persil & des herbes fines. On les retire du feu, quand on juge qu'elles sont un peu plus de moitié cuites. On prend les queuës que l'on accommode avec une sauce blanche, tout le reste se pile dans un mortier & se réduit en pâte, que l'on met avec du beure dans l'eau où elles avoient été boüillies, dont on fait le potage.

Le Lundi vingt-deux Mars on me fit présent d'un Lezard qui avoit près d'un pied & demi de long, sans compter la queuë, qui en avoit bien davantage. Ce présent me fit plaisir, car c'étoit le premier Lezard que j'eusse vû; il étoit vivant, mais lié d'une maniere à ne pouvoir ni s'enfuir, ni mordre; sa peau toute verte paroissoit surdorée, particulierement la tête; il avoit de gros yeux à fleur de tête, qui sembloient étinceler quand on le touchoit & qu'il se mettoit en colere. Dans le même tems il enfloit une peau qu'il a sous la gorge, à peu près comme un pigeon qui fait la roue. Les pieds de cet animal sont garnis de cinq griffes, longues, fortes & aiguës. Sa queuë est

Lezard: sa description, sa chasse.

1694. comme un foüet, dont il ſçait bien ſe ſervir dans les occaſions pour ſe défendre ; mais ſur tout ſa morſure eſt dangereuſe, non qu'elle ſoit accompagnée d'aucun venin, mais parce qu'il coupe comme un raſoir tout ce qu'il mord, ou s'y attache ſi fortement, qu'il eſt impoſſible de lui faire lâcher priſe qu'après qu'il eſt mort. Il a la vie ſi dure, que cent coups de bâton ſur le corps & ſur la tête ne le tueroient pas. L'unique ſecret pour le faire mourir ſans lui couper la tête, eſt de lui enfoncer un petit bois ou une paille dans les narines, auſſi-tôt qu'il eſt touché dans cet endroit, il répand quelques gouttes de ſang & expire. Nous mangeâmes celui dont on m'avoit fait préſent, accommodé comme une fricaſſée de poulets ; j'aurois crû que c'en étoit ſi je ne l'euſſe vû accommoder, tant cette chair a de reſſemblance avec celle de poulet, par ſa blancheur, ſa tendreté, ſon bon goût & ſa délicateſſe. On ne doit pas être ſurpris que nous le mangeâmes en Carême, quoiqu'il ſoit un animal terreſtre. Nos Théologiens l'ont rangé parmi les Amphibies dont on peut manger en tout tems. La femelle fait des œufs qui s'écloſent en même-tems qu'elle

les pouſſe dehors, ainſi que les Serpens dont je parlerai ci-après. La chair du Lezard a la même qualité que celle des Viperes. Si on en uſe fréquemment, elle purge, elle deſſéche & ſubtiliſe le ſang. 1695.

Monſieur Michel me donna un jour le plaiſir de la chaſſe du Lezard. Nous y fûmes accompagnez d'un Négre qui portoit une longue perche, au bout de laquelle il y avoit une petite corde accommodée en nœud coulant, qu'on appelle aux Iſles un Caboya. Après avoir beaucoup cherché, le Négre en découvrit enfin un qui étoit étendu tout de ſon long ſur une branche ſéche qui ſe chauffoit au ſoleil. Auſſi-tôt le Négre ſe mit à ſiffler, à quoi le Lezard prenoit tant de plaiſir, qu'il avançoit la tête comme pour découvrir d'où venoit le ſon. Peu à peu le Négre s'approcha de lui toujours en ſifflant, & commença à lui chatoüiller les côtez, & enſuite la gorge avec le bout de la gaule. Il ſembloit que le Lezard y prenoit plaiſir; car il s'étendoit en ſe tournant doucement, comme un Chat qui eſt devant le feu en hyver; il ſçût enfin ſi bien le chatoüiller & l'endormir, pour ainſi dire avec ſon ſifflement, qu'il

1694. lui fit avancer la tête hors de la branche, suffisamment pour lui passer le caboya dans le cou, & aussi tôt il lui donna une vigoureuse secousse, qui le fit tomber à terre. Dans l'instant qu'il y fut & avant qu'il pût se reconnoître, le Négre le saisit de la main droite à l'endroit où la queuë joint le corps, & lui mit le pied gauche sur le milieu du corps. C'étoit un plaisir de voir comme le Lezard ouvroit la gueule, remuoit des yeux étincelans, & gonfloit le dessous de sa gorge comme un Coq d'Inde; mais pendant ce tems-là le Négre lui mit le pied droit où il avoit la main, & lui prit les deux pieds de derriére qu'il lui renversa sur le dos, & les y lia ensemble avec des aiguillettes de mahot dont il s'étoit pourvû: il fit la même chose aux pieds de devant, après quoi il fit passer le bout de la queuë entre les pieds liez & le dos du Lezard, & l'y attacha en deux endroits. Il fit ensuite avec des liannes refenduës une espéce de petit licol qu'il lui mit sur le museau attaché en quatre endroits, de maniere qu'il ne pouvoit ouvrir la gueule ni remuer la queuë ni les pattes.

Nous en prîmes deux de cette maniere, qui me donnerent beaucoup de

plaisir. On les peut garder sept ou huit jours en vie ; le seul risque qu'il y a, c'est qu'ils maigrissent un peu. 1694.

CHAPITRE XIII.

L'Auteur va demeurer dans sa maison Curiale.

ENfin le Samedi troisiéme Avril M. Michel qui m'avoit toujours tenu chez lui, & traité avec toute la généroſité possible, consentit que je fusse m'établir dans ma maison Curiale. Il y avoit fait porter à dîner, il m'y vint accompagner & dîner avec moi. L'après midi il m'envoya deux de ces grosses bouteilles, qu'on appelle des Dames Jeannes, qui contenoient chacune douze à treize pots, remplies de vin de Madere & une de vin de Canarie, avec un baril de farine de Manioc pour mon Négre, & du pain pour trois ou quatre jours, en attendant que j'en eusse fait faire. Son épouse me fit présent en même-tems de deux nappes avec une douzaine de serviettes & un fort bel hamacq.

Le lendemain jour des Rameaux, je

1694. fis les fonctions ordinaires de ce jour. Je confessai quelques personnes qui voulurent faire leurs Pâques, & je priai toutes les personnes libres de tâcher de satisfaire à leur devoir Paschal pendant la Semaine-Sainte, afin que je pûsse employer la suivante à les faire faire aux Négres. Je retins à dîner M. Michel & six ou sept autres que je traitai à leurs dépens, car ils m'avoient tous envoyé du poisson; & mes Paroissiens ont toujours eu tant de bonté pour moi, qu'ils n'ont jamais manqué de me faire part de ce qu'ils prenoient à la chasse ou à la pêche, ou de ce qu'ils tuoient chez eux.

Le Lundi je fus dire la Messe chez M. Michel pour faire faire les Pâques à son épouse, qui étoit sur le point d'accoucher, & à un de ses voisins nommé le sieur Parmentier que l'on apporta dans un hamacq.

Le Mardi, le Mercredi & le Jeudi, je confessai presque tous mes Paroissiens, ceux mêmes qui avoient communié le Dimanche & les jours précédens, vinrent se réconcilier le Jeudi afin de communier en plus grand nombre. Je leur fis une exhortation avant la Communion, après laquelle nous

portâmes le Saint Sacrement dans une 1694.
des Chapelles qu'on avoit parée très-proprement & avec beaucoup de lumieres.

Je priai les principaux de venir dîner avec moi : pour avoir plus de place dans ma petite maison, j'en avois fait ôter mon lit. Le Pere Breton s'y trouva & le sieur Dauville mon Marguillier se chargea du soin du repas qui se passa avec toute la modestie que doivent avoir des gens qui venoient de faire leurs Pâques. Nous chantâmes ensuite les Ténébres, & on se partagea les heures de la nuit pour veiller devant le Saint Sacrement.

Le Vendredi je prêchai la Passion, & fis le reste de l'Office du matin. Après celui du soir on m'amena les adultes que j'avois jugé capables de recevoir le Baptême. J'achevai de les y disposer.

Le Samedi-Saint après la bénédiction des Fonts je baptisai trente-huit adultes, hommes ou femmes, après quoi j'exhortai leurs maîtres qui leur servoient pour la plûpart de Pareins, de continuer à les former dans le Christianisme par leurs paroles & par leurs exemples, & d'avoir soin sur toutes choses de me les envoyer au Catéchisme pour les rendre capables des autres

1694. Sacremens. On sçait que les cérémonies de ce jour sont longues, & sur tout celle du Baptême des adultes ; & comme c'étoit la premiere fois que je l'avois faite, il étoit tard quand je sortis de l'Eglise, fort las & fort épuisé.

Le Dimanche onziéme Avril, jour de Pâques, j'achevai de confesser & de communier les personnes libres de ma Paroisse. On m'avertit que la coûtume de toutes les Paroisses étoit que le Curé donnât la paix à baiser à ses Paroissiens aux Fêtes principales & les premiers Dimanches de chaque mois, & qu'il reçût comme une offrande ce qu'ils lui présentoient : je le sçavois bien, mais j'avois négligé de le mettre en pratique, de peur qu'on ne crût qu'il y avoit quelques raisons d'intérêt qui m'y engageoient ; je me rendis à l'usage établi. Après la Prédication & l'Offertoire je fis l'Offrande, & j'eus lieu d'être surpris de la libéralité de mes Paroissiens. Je fis ensuite les miennes à mon Sacristain & à mes Clercs. Je retins à dîner les Officiers du quartier avec quelques-uns des principaux. Après dîner nous chantâmes les Vêpres. J'aurois bien voulu les pouvoir chanter tous les Dimanches, mais après avoir bien examiné la

chose,

chose, je vis qu'elle n'étoit pas pratiquable, parce que les habitations étoient trop éloignées de l'Eglise, & que les chemins qui y conduisoient étoient difficiles & trop fatiguans pour obliger le peuple à venir deux fois en un même jour à la Paroisse. 1694.

J'employai toute cette semaine & une partie de la suivante à faire faire les Pâques aux Négres. Leurs maîtres se servirent de cette occasion pour me faire apporter les palissades dont j'avois besoin pour clore mon jardin.

Je reçûs encore dans ce même-tems de nouvelles marques de la libéralité de mes Paroissiens. Toutes les femmes de ma Paroisse, à l'exemple de celle du Capitaine, m'envoyerent des poules & d'autres volailles, de sorte que je m'en trouvai pourvû de plus de six vingt piéces, avec du mil pour les nourrir trois ou quatre mois. Ce mil est ce qu'on appelle en France bled de Turquie, en Espagne Mahis, & en Italie grand Turc.

Je m'avisai d'un petit expédient d'économie qui me fut d'un grand secours dans la suite ; ce fut d'acheter des poules d'Inde, & d'en mettre une dans chaque maison de ma Paroisse où on en

1694. élevoit. Les femmes qui ſont ordinairement chargées de ce ſoin, s'en acquittoient à qui mieux mieux, de maniere que je me trouvai en peu de tems des volailles d'Inde en aſſez grand nombre pour en pouvoir tuer une ou deux chaque ſemaine.

J'ai dit que le Sacriſtain de mon Egliſe demeuroit au bord de la mer & aſſez près de la riviere, cela me donna la penſée d'acheter des Canes & des Canards, que je lui donnai à élever à moitié de profit. Quand ils étoient grands je prenois ma part & j'achetois la ſienne. Ce Sacriſtain qui étoit auſſi Chantre, étoit Pariſien, fils d'un Procureur nommé Rollet; mais comme ce nom eſt fameux dans les Satyres de Boileau, par un fort mauvais endroit, il en avoit changé une lettre, & ſe faiſoit appeller Rallet. Le libertinage l'avoit fait fuir de la maiſon de ſon pere: il s'étoit engagé pour les Iſles où il s'étoit marié. Il n'eût pas laiſſé d'y faire fortune, car il écrivoit parfaitement bien, il enſeignoit les enfans & tenoit les Livres de quelques habitans, mais il étoit yvrogne & ſa femme encore plus que lui.

Le Samedi dix-ſept Avril j'achevai

d'instruire quatorze enfans blancs des deux sexes, & huit ou dix Négres pour leur premiere Communion. Je les confessai le soir. 1694.

Le Dimanche jour de *Quasimodo* je prêchai sur les dispositions qu'on doit avoir quand on s'approche de la Communion, & de quelle maniere les Chrétiens doivent vivre, quand ils ont une fois goûté ce pain céleste. Après que j'eus consommé les Espéces Sacrées, je me retournai vers ces enfans & leur fis une exhortation, après laquelle je fis chanter le *Veni Creator*. J'avois engagé autant d'anciens communians comme il y en devoit avoir de nouveaux à les accompagner & à communier avec eux. Ils s'approcherent de l'Autel l'un après l'autre un cierge à la main, conduits par celui ou celle qui les accompagnoit & qui leur servoit comme de guide ou de parrein, & reçûrent le Saint Sacrement avec une modestie charmante. Je leur fis une seconde exhortation en maniere d'action de graces, & à la fin de la Messe j'entonnai le *Te Deum*. Toute la Paroîsse fut fort édifiée de cette action, dont le bruit se répandit dans tous les quartiers.

J'ai marquai au commencement de

1694. ces Mémoires que l'Egliſe du Macouba, le cimetiere & la maiſon Curiale étoient ſituez dans la ſavanne de Monſieur Jacques du Roi, de ſorte que je ne pouvois pas faire les changemens & les augmentations que je voulois faire à mon logement ſans ſon conſentement, puiſqu'il s'agiſſoit de prendre du terrain qui lui appartenoit.

Monſieur Jacques du Roy étoit de Revel en Languedoc. Il avoit ſucé en naiſſant la Religion Prétenduë Réformée. Il avoit paſſé ſa jeuneſſe en Hollande avec un de ſes freres qui y étoit établi. Il étoit enfin venu aux Iſles, où après avoir fait le commerce pendant quelques années, il y avoit acheté l'habitation du Macouba où il s'étoit retiré. C'étoit dans ce tems-là un homme d'environ ſoixante ans, fort ſage, fort honnête & fort charitable, homme de bien dans ſa Religion, & riche. Il avoit eu pluſieurs démêlez avec mon prédéceſſeur qui prétendoit être en droit de le maltraiter parce qu'il ne faiſoit point les fonctions de Catholique, au lieu de tâcher de l'y engager par la douceur, les perſuaſions, & toutes ſortes de bons offices : ces manieres dures & chagrinantes l'avoient obligé de mettre

un Econome sur son habitation, & d'al- 1694.
ler demeurer au Fort S. Pierre.

J'avois été le voir la derniere fois que je m'étois trouvé à la basse-terre, & je l'avois convié à retourner sur son habitation en l'assûrant que nous y vivrions en paix. Comme il étoit informé de quelle maniere j'agissois, il me promit de me venir tenir compagnie dès qu'il auroit achevé quelques affaires qu'il ne pouvoit abandonner. Il écrivit cependant à son Econome de me rendre tous les services possibles, & de me laisser maître de sa maison, de ses meubles, & de ses esclaves toutes les fois que j'en aurois besoin.

Toutes mes palissades étant arrivées, je lui écrivis pour le prier de venir afin de me marquer le terrain dont il vouloit bien me gratifier pour agrandir mon jardin. Il me manda que j'étois le maître, qu'il me prioit de ne pas differer d'un moment de faire ma clôture, puisque je pouvois prendre telle partie de sa terre que je jugerois à propos. Je n'eus garde de me servir de cette permission. Je lui répondis que j'étois résolu de l'attendre, & que j'espérois que cela l'obligeroit de venir.

1694. Monsieur Michel me pria de prendre avec moi son cousin germain, appellé Josué Michel. C'étoit un jeune homme de dix-sept ans, fort sage & de bonnes mœurs, qui vouloit apprendre l'Histoire, la Géometrie & l'Arpentage. Je fus bien aise de rendre ce service à son cousin, d'autant plus volontiers qu'il m'obligea à recevoir une pension fort raisonnable pour sa nourriture, & que c'étoit une compagnie & une occupation pour moi, & un gardien de ma maison, quand j'étois obligé de sortir, & de mener mon Négre avec moi.

Le Jeudi 22 Avril le Pere Imbert me vint rendre visite avec le Pere Martelli & le Pere Breton. Je les régalai de mon mieux à dîner & à souper, car la pluye les empêcha de partir comme ils en avoient envie. Je logeai les deux premiers dans la maison de Monsieur du Roy mon voisin, & le Pere Breton chez moi. Le lendemain je leur donnai un si bon déjeûné qu'il servit de dîner, & je fus les conduire jusqu'à la basse pointe. Nous prîmes jour pour nous trouver au fond S. Jacques d'où nous irions voir le Pere Martelli à la Triniré, où je n'avois point encore été.

Le Lundi 26 Avril je baptisai le fils

de Monſieur Michel dont l'épouſe étoit 1694.
accouchée quelques jours auparavant. Son pere le voüa à la ſainte Vierge, & pour le faire avec plus de ſolemnité, il me pria de chanter la Meſſe, & ſouhaitta que je reçûſſe les offrandes des aſſiſtans. Il ne manqua pas de s'y préſenter avec tous ceux qu'il avoit invités à la cérémonie. Je trouvai après la Meſſe qu'on m'avoit donné trois loüis d'or en eſpéce, & ſix à ſept écus en différentes monnoyes : nous fûmes enſuite dîner chez lui & ſouper, & je fus obligé d'y coucher, parce qu'il étoit trop tard pour retourner chez moi. Toute la Compagnie qui étoit venuë de la baſſe-terre y demeura juſqu'au Dimanche ſuivant, & je fus obligé d'y aller dîner preſque tous les jours.

CHAPITRE XIV.

Description du Bourg de la Trinité, & des fruits appellez l'Abricot de S. Domingue, & l'Avocat.

LE Dimanche 2 Mai j'allai dîner chez le Pere Breton. Nous prîmes en passant le Pere Imbert, & nous allâmes coucher au fond saint Jacques. Notre Supérieur général nous reçût très-bien, il me témoigna en particulier la joye qu'il avoit de ce que j'avois si bien gagné l'estime & l'amitié de mes Paroissiens, mais il m'avertit en même-tems de ne me point trop attacher à cette Paroisse, parce qu'il étoit résolu de ne m'y laisser qu'autant de tems qu'il en faudroit pour m'accoûtumer à l'air du païs, & pour apprendre comment les habitans conduisoient leurs habitations, & qu'après cela il vouloit m'établir à la Guadeloupe.

Voyage de l'Auteur au quartier appellé le Gul-de-fac de la Trinité.

Le Pere Romanet nous dit en soupant, qu'il étoit venu à bout de réconcilier deux personnes que tous les Missionnaires & les Curez de Sainte Marie qui l'avoient precedé, n'avoient pû enga-

ger à un accommodement, & que le lendemain elles devoient ſe trouver dans un lieu neutre & s'embraſſer. On le loüa beaucoup de ſon zèle & de ſon habileté ; mais quand nous entendîmes que c'étoit deux femmes qu'il prétendoit avoir réconciliées, & qui devoient le lendemain matin ſe trouver comme par hazard dans notre ſavanne en venant à la Meſſe, & là ſe faire excuſe & s'embraſſer, je conçûs quelque défiance du ſuccès de cette affaire. Je ne pûs même m'empêcher de lui en dire ma penſée, & de lui prédire que ſi ces deux femmes ſe parloient elles ſe battroient, & peut-être lui auſſi. 1694.

Le lendemain nous dîmes la Meſſe de bon matin, & nous attendîmes avec impatience l'entrevûë de ces deux femmes. Tous nos Peres ſe mirent ſur un banc au bout du jardin qui domine la ſavanne, pour être ſpectateurs ; pour moi qui ne me contentai pas de voir ; mais qui voulois entendre ce qui ſe diroit, je pris un livre, & je fus m'aſſeoir dans la ſavanne, à peu près vers l'endroit où elles ſe pourroient rencontrer.

Quelque-tems après la veuve du ſieur Birot de la Pomeraye, parut,

1694. Le Pere Romanet la fut joindre aussitôt, & se mit à l'entretenir en attendant l'autre qui étoit la femme du sieur Gabriel Raffin. Comme celle-ci venoit de plus loin que Mademoiselle de la Pommeraye, qui étoit notre très-proche & très-incommode voisine, elle étoit à cheval, elle en descendit à quelques pas du Pere Curé, & fut embrasser l'autre, qui fit aussi quelques pas pour venir au devant d'elle. Jusques-là les choses alloient le mieux du monde, & je commençois à croire que je m'étois trompé; mais le Pere Romanet au lieu de prendre la parole les laissa parler, & je connus dès les premiers mots qu'elles se dirent que leur querelle alloit se renouveller. En effet, chacune de son côté commença à s'excuser de la rupture & de la mésintelligence qui étoit entre elles depuis si long-tems, de sorte que de paroles en paroles, elles en vinrent aux injures & étoient prêtes de se prendre aux cheveux quand le Pere Romanet s'avisa mal à propos de leur dire qu'elles manquoient au respect qu'elles lui devoient. Ces mots furent comme un signal pour se réunir toutes deux contre lui, lui chanter injures, & lui reprocher que très-mal-à-propos il les

avoit commiſes. Nos Peres me faiſoient 1694.
ſigne de les aller joindre. Je fus quelque tems à m'y réſoudre ; mais enfin craignant que les choſes n'allaſſent plus loin, je m'approchai, & véritablement il étoit tems. Le pauvre Curé ne ſçavoit où il en étoit. Je parlai à ces deux femmes ſans entrer dans le détail de leur querelle ; je les exhortai à la paix, à la réconciliation, je leur dis qu'il n'y avoit que du mal entendu dans toutes leurs affaires, & que raiſonnables comme je les connoiſſois, elles n'avoient pas beſoin de médiateur pour accommoder une choſe qui dans le fond n'étoit rien, & qui par conſéquent ne devoit pas déſunir des perſonnes auſſi ſages & auſſi vertueuſes qu'elles. Le Pere Breton qui m'étoit venu joindre me ſeconda, & nous ſçûmes ſi bien les tourner en leur parlant tantôt ſéparément, & tantôt à toutes deux, que nous les appaisâmes, & qu'elles nous prirent pour médiateurs, nous promettant d'en paſſer par où nous jugerions à propos. Nous leur promîmes d'y travailler à notre retour de la Trinité, & nous les obligeâmes de ſe ſéparer civilement, & ſans aucune marque d'aigreur.

Il n'eſt pas néceſſaire que j'écrive ici

1694. la confusion où étoit le pauvre Pere Romanet, & combien il fut raillé. Je lui dis que je l'envoyerois chercher quand il faudroit ajuster quelque différent dans ma Paroisse, & que j'avertirois tous nos Confreres d'avoir recours à lui dans de semblables besoins.

Cependant nous montâmes à cheval pour aller dîner chez le Pere Martelli à la Trinité. Je lui dis que nous passerions chez Madame ***, où je sçavois que je trouverois une autre Dame que je lui nommai; il comprit que c'étoit une menace que je lui faisois de dire son avanture à ces deux Dames qui étoit la même chose que de la publier à son de trompe par toute l'Isle. Il me pria fort de n'en rien faire, je lui répondis qu'elle étoit trop belle pour en priver le Public; que cependant j'étois homme d'accommodement, & que moyennant un présent honnête que je laissois même à sa discrétion, je n'en dirois rien. Ma proposition fit rire tout le monde, & cependant je partis.

Chemin du quartier de la Trinité.

Il y a deux grandes lieües du fond S. Jacques au Bourg de la Trinité, le chemin est assez beau à deux grandes mornes près qui sont fort hauts & fort roides, & d'une terre rouge fort glissante

pour peu qu'il ait plû, sans compter la rivière de Sainte Marie qui change très-souvent de lit, & qui par conséquent est fort dangereuse, ou quand elle a été débordée, ou quand la mer est plus grosse qu'à l'ordinaire. Le port de la Trinité est un grand enfoncement qui forme une longue pointe, appellée la pointe de la Caravelle, qui a plus de deux lieües de long. Cette longue pointe le couvre du côté du Sud-Est, l'autre est fermé par un morne assez haut, & d'environ 350 à 400 pas de longueur, qui ne tient à la terre ferme de l'Isle que par un Isthme ou langue de terre de 35 à 40 toises de largeur. Le côté de l'Est opposé au fond du golfe est fermé par une chaîne de rochers ou recifs qui paroissent à fleur d'eau quand la mer est basse, sur lesquels on pourroit faire quelque redoute ou batterie fermée. Je dis quand la mer est basse; car n'en déplaise à certains Philosophes qui prétendent qu'il n'y a point de flux ni de reflux entre les deux tropiques, ou du moins qu'il y est presqu'imperceptible, ils se trompent très-fort. Le flux ordinaire à la Martinique & à la Guadeloupe va à quinze ou dix huit pouces de hauteur, & dans les sizigies, c'est-à-dire, 1694.

Port de la Trinité à la Cabesterre de la Martinique.

1694. dans les nouvelles & pleines lunes, il paſſe de beaucoup deux pieds. L'entrée du port eſt à l'Oueſt de ces recifs entre eux & la pointe du morne. Cette pointe eſt plus baſſe que le reſte, & naturellement arrondie & platte comme pour y placer une batterie très-propre pour deffendre l'entrée du port, puiſque les vaiſſeaux qui veulent y entrer, ſont obligez d'en paſſer à la portée du piſtolet. On a mis dans la ſuite quelques canons ſur cette pointe.

Maiſon Curiale de la Trinité.

C'eſt ſur cette éminence qu'étoit bâtie la maiſon Curiale du Pere Martelli dans une ſituation charmante pour l'air & pour la vûë, mais trop éloignée de l'Egliſe & du Bourg, & environnée des baraques d'une Compagnie de Soldats qui étoient inceſſamment dans ſa cuiſine & autour de ſa maiſon, où ils déroboient tout ce qui pouvoit tomber ſous leurs mains, avec d'autant moins de retenuë que les Officiers les ſoûtenoient, afin d'obliger le Curé d'aller chercher une maiſon dans le Bourg, & de leur abandonner la ſienne, comme on a été enfin contraint de faire.

Port & Bourg de la Trinité. Son commerce.

Le Bourg de la Trinité n'étoit compoſé dans ce tems-là que d'environ ſoixante à quatre-vingt maiſons, partie de

bois, & partie de roseaux, couvertes de paille, bâties toutes sur une ligne courbe, qui suivoit la figure du golfe ou du port. L'Eglise qui n'étoit que de bois d'une grandeur médiocre, étoit dans le milieu de l'enfoncement. Ce Bourg s'est beaucoup augmenté, parce que la quantité considérable de cacao, de sucre, de coton, &c. que l'on fabrique dans ces quartiers-là, & sur tout au gros morne, y ont attiré bon nombre de Marchands, & quantité de vaisseaux, particulierement de ceux de Nantes, qui y font fleurir le commerce, & qui trouvent un débit assuré & prompt de toutes les marchandises qu'ils y apportent d'Europe, parce que tous les quartiers des environs qui sont extrémement peuplez, aiment mieux acheter leur nécessaire à cet endroit-là voisin de chez eux, que de le faire venir de la basse-terre. D'ailleurs les vaisseaux y ont cet avantage d'y être en sûreté pendant la saison des ouragans, parce que le port est très-sûr, bien clos, le fond d'une tenuë admirable, & que partant de ce port pour retourner en Europe, ils se trouvent au vent de toutes les Isles, & s'épargnent plus de trois cens lieües de chemin qu'ils seroient obligés de faire pour aller cher- 1694.

Avantages des vaisseaux qui trafiquent à la Trinité.

1694. cher le débouquement ordinaire de S. Domingue ou de Portric.

La Paroisse de la Trinité comprenoit pour lors tout le reste de la Cabestere, & notre juriſdiction ſpirituelle s'étendoit depuis la riviere ſallée qui la ſépare de celle de Ste Marie, juſqu'à la pointe des Salines, ce qui fait plus de quinze lieües de pays. Il eſt vrai que le pays au-delà du cul-de-ſac François, étoit encore peu habité, mais un Curé a autant de peine pour aller voir un malade à quinze lieües de ſa maiſon que pour en voir dix. La difficulté de ſervir comme il falloit des endroits ſi éloignez, a obligé le Gouverneur Général & l'Intendant d'établir deux autres Paroiſſes, l'une au cul-de-ſac Robert, & l'autre au cul-de-ſac François, comme je le dirai ci-après. On parloit même quand je ſuis parti des Iſles d'en établir une au gros morne, parce que ces quartiers-là ſe peuplent tous les jours.

Je fis connoiſſance avec le Procureur du Roi de l'Iſle de Marie-Galante, qui s'étoit retiré dans ce Bourg après que les Anglois ſe furent emparez de cette Iſle; il exerçoit l'Office de Notaire Royal, très-honnête homme, d'une grande droiture, d'une vie exemplaire,

il étoit de Langon au-dessus de Bordeaux, 1694.
& s'appelloit Vivens.

Après que nous eûmes dîné chez le Pere Martelli, & visité le Bourg & les environs du Port, nous retournâmes au fond S. Jacques où nous arrivâmes assez tard.

Le lendemain matin je fus avec le Pere Breton travailler à l'accommodement des Damoiselles Raffin & la Pommeraye, & nous les prêchâmes si bien toutes deux, & particulierement la Damoiselle Raffin qui avoit plus tort que l'autre, que nous la fîmes consentir à venir chez la Damoiselle Pommeraye lui faire excuse, & lui demander son amitié. Dès que nous l'eûmes réduite à ce point-là, je laissai le Pere Breton avec elle, & je retournai chez la Damoiselle la Pommeraye, à qui je dis que la Damoiselle Raffin étoit bien fâchée de tout ce qui s'étoit passé entr'elles, qu'elle étoit résoluë de lui en venir faire ses excuses aussitôt que je l'envoyerois avertir qu'elle pouvoit venir, & qu'elle seroit bien reçûë; elle me remercia beaucoup de la peine que je m'étois donnée, & me dit que quoiqu'elle fût l'offensée, & plus vieille que la Damoiselle Raffin, qui par tous ces endroits devoit faire les pre-

1694. mieres démarches, elle vouloit lui donner des marques de sa satisfaction & de la bonne intelligence qu'elle vouloit renoüer en allant la trouver chez elle; & aussi-tôt appellant son fils & une de ses filles pour l'accompagner, elle me pria d'y venir aussi sans envoyer mon Négre pour l'avertir. J'y consentis avec joye; mais quand nous eûmes fait quelques pas, je fis signe à mon Négre d'y aller. Cet avis fit aussi-tôt partir la Damoiselle Raffin avec un de ses enfans & le Pere Breton. Nous nous rencontrâmes bientôt. Ces deux femmes firent plus que nous ne souhaitions d'elles. Après s'être embrassées, la Damoiselle Raffin se jetta aux pieds de l'autre pour lui demander pardon, la Damoiselle de la Pommeraye se mit aussi à genoux, en cette posture elles se demanderent pardon, & se promirent une amitié éternelle. Le sieur Gabriel Raffin nous ayant joint dans ces entrefaites, pria Mademoiselle la Pommeraye de dîner chez lui, nous fûmes de la partie, & le lendemain nous fûmes priez chez Mademoiselle de la Pommeraye avec le sieur Raffin & toute sa famille, & Dieu a tellement beni cet accommodement qu'elles ont toujours bien vécu ensemble.

Cette réconciliation fit grand bruit, 1694.
le Pere Romanet fut assez mortifié de n'y avoir point eu de part ; il ne laissa pourtant pas de nous en remercier.

Avant de m'en retourner à ma Paroisse, j'allai faire quelque visite dans le quartier, & entre autres à Monsieur Lacquant ; il avoit été Capitaine du quartier de sainte Marie, il étoit un des plus riches de la Cabesterre. Sa femme me fit présent de quelques abricots de S. Domingue, & de quelques Avocats, je les fis porter au Macouba, afin d'en planter les noyaux dans mon jardin.

Abricots de S. Domingue.

Les François ont donné le nom d'Abricot à un fruit que les Espagnols appellent Mamet. Ce nom François ne lui convient que pour la couleur de la chair, car pour tout le reste il ne lui ressemble point du tout.

L'arbre qui le porte vient grand, & il est un des plus beaux arbres que l'on puisse voir. Son bois est blanchâtre, ses fibres assez grosses, liantes ; son écorce est grise ordinairement, assez unie ; ses feüilles longues de six à sept pouces en maniere d'élipse, un peu pointuë par un bout, sont d'un très-beau verd, & presque de l'épaisseur d'une piéce de quinze sols ; comme ses branches sont assez

1694. égales, grandes & fort garnies de feüilles, il fait un ombrage charmant. Son fruit est presque rond, quelquefois de la figure d'un cœur dont la pointe est émoussée, il a depuis trois pouces jusqu'à sept pouces de diamétre, il est couvert d'une écorce grisâtre de l'épaisseur d'un écu, & même davantage, forte & liante comme du cuir. Après qu'on a fait une ou deux incisions à cette écorce de toute la hauteur du fruit, on la leve comme si on écorchoit le fruit; on trouve sous cette écorce une pellicule jaunâtre assez forte, quoique mince, & adhérante à la chair; après qu'on l'a enlevée on trouve la chair du fruit qui est jaune, ferme comme celle d'une citroüille, & d'une odeur aromatique qui fait plaisir.

Quand on le mange crud, il laisse dans la bouche une fort bonne odeur, mais un peu amere & gomeuse. La maniere ordinaire de le manger est de le couper par tranches assez minces que l'on met pendant une heure dans un plat avec du vin & du sucre, cela lui ôte son amertume & sa gomme, il est excellent pour la poitrine, très-sain & fort nourrissant; on trouve dans son milieu un, deux, & souvent trois noyaux gros comme des œufs de pigeons, & même plus selon la

Maniere de se servir du fruit.

groſſeur du fruit, ils ſont plats d'un cô- 1694.
té, raboteux & fort durs, ils renferment une amande blanche & aſſez amere que l'on prétend être bonne pour reſſerrer.

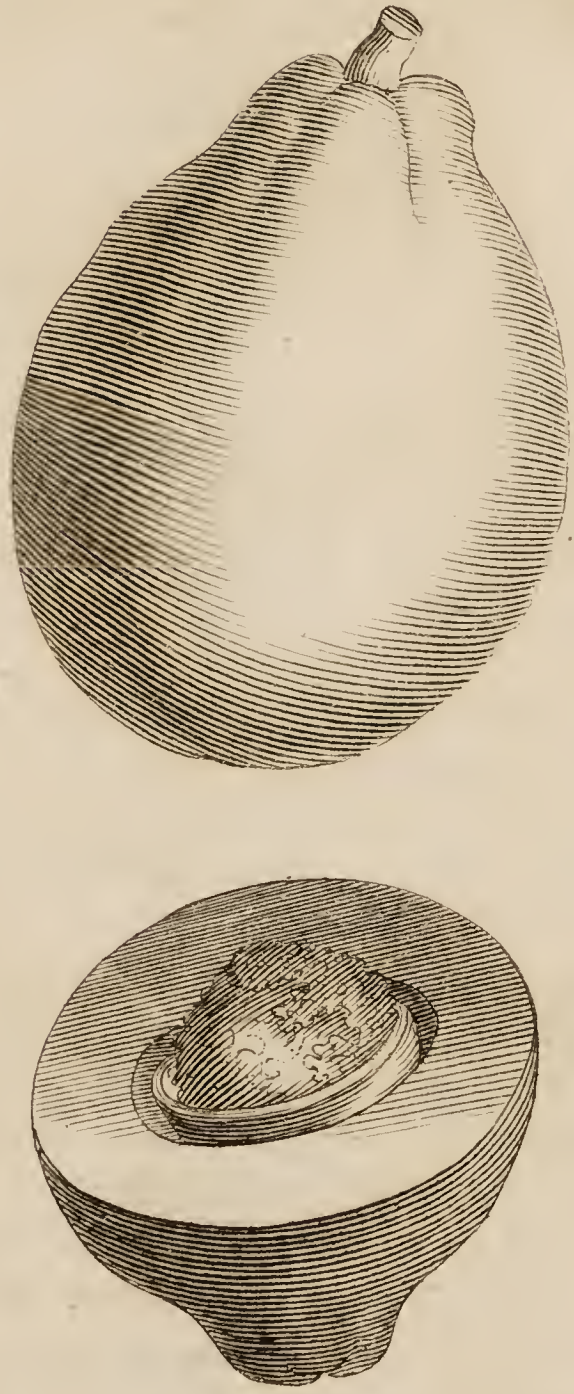
Cet arbre eſt mâle & femelle, le mâle ne porte que très-rarement, ou pour parler juſte il ſe contente de fleurir ſans rien rapporter. La femelle rapporte beaucoup, & deux fois l'année comme tous les autres arbres de l'Amérique. Quand on ne trouve qu'un noyau dans un fruit, c'eſt immanquablement un arbre femelle qui en proviendra. Lorſqu'il s'en trouve davantage cela eſt caſuel. On eſt aſſuré par beaucoup d'expériences, qu'il eſt autant d'années à rapporter du fruit qu'il a été de mois en terre avant de lever. On ſe ſert de ce fruit pour faire de la marmelade ou des pâtes qui ſe conſervent long-tems, elles ſont fort pectorales & aſtringentes, agréables au goût & d'une très-bonne odeur. Les Eſpagnols le font auſſi entrer dans la compoſition d'une marmelade, où ils mêlent du gingembre, des épiceries & des odeurs dont ils rempliſſent des Oranges qu'ils font confire & qu'ils tirent au ſec. Ils uſent beaucoup de ces ſortes d'oranges, ſur tout le matin &

1694. après le repas, ils prétendent que cela les ſoutient, & leur aide beaucoup à la digeſtion. C'eſt une très-bonne confiture.

L'Avocat que les Eſpagnols appellent *Pera d'Avocato*, eſt un fruit aſſez ſemblable pour la forme & la groſſeur à la poire de Boncrétien. La qualité de ſa chair qui ſe fond d'elle-même dans la bouche, le pourroit faire regarder comme une eſpéce de pêche. L'écorce qui le couvre eſt aſſez mince, quoique forte & liante, elle eſt fort unie & d'un beau verd qui ne jaunit que quand le fruit a atteint toute ſa maturité. La chair de ce fruit eſt d'un verd pâle, & n'a preſque point de conſiſtence, quand il eſt bien mûr, de ſorte qu'on le peut manger avec une cuillier, comme ſi c'étoit de la gelée & de la marmelade, le goût qu'il a dans cet état approche aſſez de celui d'une tourte de moüelle de bœuf. Il y en a qui le mettent ſur une aſſiette avec du ſucre & un peu d'eau-roſe, & de fleurs d'oranges.

Quand on les cüeille avant qu'il ſoit tout-à-fait mûr, on le coupe par tranche, & on le mange avec le poivre & le ſel comme des artichaux à la poivrade, dont il a ponr lors le goût. De

Avocat.



quelque maniere qu'on en uſe, il eſt très-bon pour l'eſtomach, chaud & fort nourriſſant. Les bourgeons de ſes branches mis dans les ptiſannes des Pianiſtes, c'eſt-à-dire de ceux qui ont la vérole, les ſoulagent beaucoup. Si on fait boire leur infuſion à ceux qui par quelques coups, ou quelques chûtes ſont bleſſez à l'eſtomach, & qu'ils en uſent le matin à jeun, il eſt certain qu'elle leur fait rejetter le ſang caillé. L'uſage de ce fruit arrête les cours de ventre & les diſſenteries; mais comme il échauffe beaucoup, il provoque auſſi les appétits vénériens. 1694.

On trouve dans ſon milieu un noyau preſque rond un peu rabotteux, qui ne renferme aucune amande, & qui n'a pas plus de dureté qu'un maron dépoüillé de ſa peau. Une heure après qu'il eſt ſéparé du fruit il ſe partage en deux ou trois morceaux; ſi on le plante en cet état, il ne leve point parce que ſon germe eſt rompu & gâté; de ſorte que quand on le veut planter il faut le mettre en terre dans l'inſtant qu'il eſt tiré du fruit; il demeure en terre huit ou dix jours avant que de rien pouſſer dehors; il produit un aſſez bel arbre quoiqu'il n'approche pas de la beauté de l'abricotier, ſon bois

1694. eſt grisâtre de même que ſon écorce, ſa feüille eſt longue, pointuë, peu épaiſſe, & d'un aſſez beau verd. Les fleurs qu'il porte ſont par pelottons ou bouquets, dont les fleurons aſſez ſemblables à des étoiles, ont ſix petites feüilles d'un blanc ſale ou jaunâtre dont le milieu renferme neuf étamines, ſix de ces étamines ſont panchées de divers côtez, & les trois autres qui ſont toutes droites accolent des boutons jaunes dont la queüe eſt courte, qui ſont l'origine du fruit. Cette fleur a une odeur aſſez agréable & qui ſe répand aſſez loin. L'arbre commence à porter du fruit à deux ans & demi ou trois ans au plus tard, il porte deux fois l'année.

Il y a quantité de ces deux ſortes d'arbres dans toutes les terres des Eſpagnols, qui ſont infiniment plus ſoigneux que les François & les autres Nations de planter des arbres ou de les conſerver, car il eſt rare qu'un Eſpagnol mange un fruit dans un bois ou dans une terre ſans en mettre en terre les noyaux ou les pepins, auſſi trouve-t-on par toutes leurs terres une infinité d'arbres fruitiers de toutes eſpéces, au lieu que l'on ne trouve rien dans les quartiers des François.

On trouve peu d'arbres fruitiers dans les terres des François, & beaucoup chez les Eſpagnols.

Il

Il y a un quartier dans l'Isle S. Domingue où ensre autres arbres fruitiers on trouve une infinité de ces avocats & abricotiers d'une grosseur & d'une hauteur merveilleuse. Les Sangliers qu'on appelle Cochons marons, s'y rendent de tous les environs quand ces fruits sont mûrs & qu'ils tombent des arbres, ou par leur maturité, ou parce qu'ils sont secouez par le vent. Alors ces animaux s'engraissent merveilleusement, & leur chair en contracte un goût excellent. 1694.

CHAPITRE XV.

De la Vigne qui vient aux Isles.

LE Dimanche 9. Mai, Monsieur Jacques du Roy arriva au Macouba, il me vint voir aussi-tôt. Je le priai à souper, & nous commençâmes dès-lors à lier une amitié qui a duré jusqu'à sa mort. Il me pria le lendemain matin de marquer moi-même le terrain que je voulois prendre. Je m'en deffendis long-tems, mais enfin je fus contraint de céder, & de marquer avec quatre piquets ce que je croyois

1694. à ma bienséance. Il eut l'honnêteté d'augmenter ce que j'avois marqué, & de me dire que si dans la suite j'en voulois davantage j'en serois toujours le maître.

J'écrivis en même-tems à Monsieur Michel pour le prier de commander les Négres que les habitans avoient promis de me fournir pour aider aux Charpentiers à transporter ma maison où je la voulois mettre. Il eut l'honnêteté de venir le jour suivant avec un bon nombre de Négres. Les Charpentiers mirent ma maison sur des roulleaux, & à force de bras on la posa dans le lieu que j'avois marqué ; & comme le terrain étoit assez en pente, les Maçons firent un mur sous les soles afin de l'élever, & lui donner une assiete plus belle & plus sûre. Cependant je fis planter mes palissades pour clore le terrain que je voulois mettre en jardin. Je lui donnai cent cinquante pieds de long sur cent vingt pieds de large. Ma cour avoit trente-quatre pieds de long sur toute la largeur ci-dessus ; de sorte que tout mon enclos avoit deux cens pieds de long sur cent vingt pieds de large. Ma cuisine avec le poulaillier qui y étoit joint, fermoit un des bouts de

L'Auteur fait transporter sa maison & fait un jardin.

la cour, & en rempliſſoit toute la largeur par ſa longueur; au bout oppoſé je fis faire une caſe dont une partie ſervoit pour retirer mon cheval pendant la nuit, & l'autre pour loger les Négres de nos Peres quand ils couchoient chez moi. Je fis abattre tous les arbres qui étoient ſur le bord de la falaiſe qui m'ôtoient la vûë de la mer. La face de la maiſon étoit au Nord Nord-Eſt. Je voyois l'Iſle de la Dominique & toute l'étenduë de la mer. Et en attendant que les ouvriers euſſent diſpoſé les bois néceſſaires pour l'agrandiſſement de ma maiſon, je travaillai à mettre à niveau le terrain de mon jardin, à tracer les allées, & planter les noyaux d'abricots, d'avocats & d'autres fruits qu'on m'avoit donnez. Je plantai de la vigne afin de faire une treille qui me ſervît de cabinet. J'en fis un autre de jaſmin rouge & blanc. Un troiſiéme de pommes de liannes qui portent des fleurs qu'on appelle fleurs de la paſſion, & un quatriéme de différentes ſortes de pois. J'achetai d'un Négre deux pieds de bois d'Inde. J'eus du jardin de Monſieur Pocquet des franchipannes rouges & blanches, des grenadiers nains, de l'ozeille de Guinée, des figuiers, & diffé- 1694.

1694. rentes ſortes de fleurs, herbages & légumes, de ſorte qu'en moins de ſix ſemaines ou deux mois, mon jardin ſe trouva fourni de tout ce qu'on pouvoit ſouhaitter. Je le partageai en quatre grands quarrez par des allées qui ſe croiſoient & qui terminoient à d'autres allées qui régnoient autour de l'enclos. Les bordures des plates-bandes étoient de thin, de lavande, de ſerpolet, de petites ſauges, d'hyſope & d'autres herbes fines & odoriférantes. Je deſtinai les plates-bandes pour les arbriſſeaux & les fleurs, & le dedans des quarrez partagez en pluſieurs planches ſervoit pour les herbes potageres. J'avois placé ma vigne au bout de ma maiſon qui étoit à l'Oueſt Nord Oueſt afin qu'elle fût à couvert des vents aliſez qui me l'auroient gâtée. Entre l'autre bout de ma maiſon & la paliſſade de l'enclos, j'avois fait les planches pour les poids verds, les concombres & les melons.

On s'étonnera peut-être que n'ayant pour tout domeſtique qu'un ſeul Négre, j'euſſe entrepris de faire & d'entretenir un ſi grand jardin, mais cela ne m'a jamais donné la moindre peine; car comme mon jardin étoit pour

ainsi dire commun à tous mes Paroissiens, que j'avois convié d'y prendre tout ce dont ils auroient besoin ; aussi me donnoient-ils fort généreusement leurs Négres pour y travailler toutes les fois que je leur témoignois en avoir besoin ; outre qu'il m'arrivoit très-souvent d'avoir des Négres marons, c'est-à-dire fugitifs, qui venoient me prier de les ramener chez leurs maîtres & d'obtenir leur pardon ; je les faisois travailler à mon jardin une demie journée, après quoi je les ramenois à leurs maîtres ; bien sûr qu'ils leur pardonneroient à ma considération. La vigne que l'on a plantée aux Isles venant directement de France, a eu bien de la peine à se naturaliser au pays, & même jusqu'à présent les raisins ne mûrissent pas parfaitement. Ce n'est ni le défaut de chaleur ni de la nourriture, mais c'est parce que le climat étant chaud & humide les grains mûrissent trop tôt, & les uns avant les autres, de sorte que dans une même grappe on trouve des grains mûrs, d'autres en verjus, & d'autres qui sont presqu'encore en fleur. Le muscat qui est venu de Madere & des Canaries est exempt de ce défaut, & il mûrit parfaitement bien.

1694.

Les seps de vigne venus de France ont peine à se naturaliser aux Isles.

1694. Cependant j'ai remarqué qu'à mesure que les seps vieillissoient ce défaut se corrigeoit. Ce que la vigne a d'admirable dans ce pays, c'est qu'elle porte du fruit deux fois par an, & quelquefois trois fois en quatorze mois, selon la saison séche ou pluvieuse où elle est coupée & le sep taillé.

La vigne donne du fruit au moins deux fois par an.

Les seps que je plantai dans mon jardin ont porté du fruit sept mois après avoir été mis en terre; aussi-bien que les Figuiers qui viennent de bouture & qui portent toute l'année, pourvû qu'on ait soin de mettre du fumier au pied, & de les bien arroser dans le tems de la sécheresse.

Ce qu'il faut observer pour transporter des graines ou des plantes d'Europe en Amérique.

La régle qu'on doit observer quand on veut transporter des arbres, des plantes ou des graines d'un pays froid dans un pays chaud; c'est de les prendre dans les pays les plus voisins, & qui sont d'une température plus approchante du pays où on les veut porter. Comme, par exemple, de les prendre en Provence ou à la côte d'Espagne, ou bien & encore mieux aux Isles de Madere ou aux Canaries. A l'égard des graines il faut toujours les apporter dans leurs épis, cosses ou siliques, & avec tout cela il ne faut pas s'attendre

que les premieres récoltes ſoient abondantes, elles ſeront très-médiocres. Il faut que les graines ſe naturaliſent au pays, & quand cela eſt fait, elles produiſent à merveille. J'ai expérimenté qu'ayant ſemé des pois qui venoient de France, ils rapportoient très-peu, les ſeconds rapportoient davantage, mais les troiſiémes produiſoient d'une maniere extraordinaire pour le nombre, la groſſeur & la bonté. On peut avoir des pois verds toute l'année, il ne faut qu'en ſemer toutes les Lunes. C'eſt à quoi je ne manquois pas; en trois mois ils ſont bons à manger. 1694.

Froment ſemé à la Martinique.

Un habitant de ma Paroiſſe nommé Sellier, ſema du froment qui étoit venu de France, il vint très-bien en herbes, mais la plûpart des épis étoient vuides, & les autres avoient très-peu de grains, mais ceux-ci nez dans le pays étant ſemez pouſſerent à merveilles, & produiſirent les plus beaux épis & les mieux fournis qu'on puiſſe s'imaginer. On en pila dans un mortier dont on fit de la farine & du pain, que cet habitant préſenta à l'Egliſe que je benis, & qui fut diſtribué au peuple.

J'avois crû pendant long-tems qu'il étoit défendu aux habitans des Iſles de

1694. ſemer du bled & de cultiver des vignes, & que la raiſon de cette défenſe étoit le préjudice que cela cauſeroit au commerce, puiſqu'il eſt certain que le fond principal des cargaiſons des vaiſſeaux qui viennent aux Iſles eſt le vin & la farine de froment. Mais j'ai appris depuis très-certainement qu'il n'y a jamais eu de pareilles défenſes, & j'ai connu par expérience, que la culture du bled & de la vigne étoit inutile, & comme impoſſible aux Iſles, particulierement celle du bled. Je la regarde comme inutile, parce que très-peu de gens mangent du pain de froment, les Négres, les engagez, les domeſtiques, les ouvriers ne mangent que de la farine de Manioc ou de la Caſſave; preſque tous les Créolles, ceux mêmes qui ſont riches & qui font ſervir du pain ſur leurs tables par grandeur ou pour les étrangers, mangent plus volontiers de la caſſave & la préférent au pain. Il n'y a donc qu'un très-petit nombre de gens qui mangent du pain, & je ne croi pas avancer rien qui ne ſoit exactement vrai, quand je dis que de cent perſonnes il n'y en a tout au plus que cinq qui en mangent.

Raiſons pour leſquelles on ne ſeme point de bled aux Iſles & qu'on n'y fait point de vin.

Il n'en eſt pas de même du vin, quoi-

que les Négres, les engagez, les domestiques & les ouvriers n'en boivent pas à leurs repas, il y a assez d'autres gens qui en font une très-grande consommation. Quelque quantité qu'on en apporte aux Isles, on n'a jamais entendu dire qu'il se soit gâté pour n'avoir pas été consommé. Mais il est impossible qu'on puisse s'appliquer à ces deux cultures, par rapport à la petitesse du terrain que possede chaque habitant, qui employe bien plus utilement celui qu'il a en cannes, cacao, cotton, roucou & autres marchandises, qu'en bled ou en vignes; étant certain que le même terrain qu'on seroit obligé d'employer en bled & en vignes pour fournir le nécessaire de ces deux choses à dix personnes, le fournira pour cinquante & même plus, étant employé en marchandises du pays: d'ailleurs que viendroient faire les vaisseaux d'Europe si les habitans employoient leurs terres en bled & en vin, de quoi se chargeroient-ils en Europe, & que pourroient-ils espérer des Isles? 1694.

On m'a assuré qu'il étoit défendu aux Espagnols du Mexique & de toute la nouvelle Espagne, du Jucatan, de la côte de Carac & de Carthagene, des *Il est défendu aux Espagnols du Mexique & des*

1694. Isles de Couve, de Saint Domingue, Portric & autres lieux aux environs du Golfe de Mexique, de cultiver la vigne & les oliviers, & qu'il n'y avoit que les seuls Jésuites qui eussent permission de faire certaine quantité de vin pour dire la Messe. Les gallions n'auroient pas de quoi se charger, & ces deux denrées qui sont très-abondantes en Espagne y demeureroient inutiles & sans débit.

grandes Isles de faire du vin & de l'huile.

Les Etats du Perou & du Chili ne sont pas sujets à cette défense. On y fait du vin en quantité qui est bon; à l'égard du bled il vient par tout en abondance; on en fait deux récoltes par an dans le Mexique & la nouvelle Espagne. Je croi qu'on le pourroit cultiver avec un pareil succès dans les endroits qui sont aux environs du Golfe de Mexique; cependant soit par paresse ou pour quelqu'autre raison, les habitans de la côte de Carac, de Carthagene & des grandes Isles ne sément point de bled, & aiment mieux acheter des farines des François & autres étrangers qui leur en portent, & qui les leur vendent bien cher.

Vin recueilli à Marie-Galante.

Un habitant de Marie-Galante nommé le Tellier, recüeilloit tous les ans

ſa proviſion de vin qui croiſſoit ſur ſon habitation. Ceux qui en ont bû m'ont aſſuré qu'il étoit très-bon ; le ſeul défaut qu'il avoit, étoit qu'il ne pouvoit pas ſe conſerver toute l'année, mais peu à peu on auroit trouvé reméde à ce mal. D'ailleurs, quelle néceſſité de le garder ſi long-tems puiſqu'on fait deux récoltes chaque année. 1694.

Jaſmins des quatre ſortes.

Nous avons aux Iſles quatre ſortes de Jaſmins, le commun comme celui de France qui n'a que cinq feüilles, & le double qui en a dix. Ces deux eſpéces ſont blanches, le Jaſmin commun d'Arabie eſt rouge, il n'a que cinq feüilles, le double en a dix.

La quantité de Jaſmins blancs qu'on trouve par toute la Martinique, & même dans les endroits des forêts où il n'y a point d'apparence que les Caraïbes les ſoient allez planter, me fait ſoupçonner que cette plante eſt naturelle au pays. La deſcription que j'en vais faire donnera lieu aux connoiſſeurs de juger ſi celui des Iſles eſt de même que celui d'Europe.

Le Jaſmin que nous avons aux Iſles eſt une plante qui devient en arbriſſeau qui pouſſe quantité de tiges, rameaux ou branches tout droits, qui s'entre-

1694. laſſent aiſément, qui ſe fortifient & multiplient à merveille ſi on a ſoin de les tailler une ou deux fois l'année, au commencement & à la fin de la ſaiſon des pluyes. Le pied de l'arbriſſeau eſt couvert de deux écorces, l'interieure que l'on pourroit prendre pour le bois même eſt verte, liſſe & ſi adhérente, qu'il eſt très difficile de la ſéparer du bois. Elle eſt couverte d'une autre écorce mince, friable qui ſe détache d'elle-même & qui ſe roule, qui eſt de couleur griſe. Le dedans du bois eſt mêlé de gris & d'un verd pâle; il eſt aſſez tendre, caſſant, leger & rempli d'une moüelle qui n'a pas beaucoup d'humidité. Les tiges qu'il pouſſe en quantité ſont unies, liantes, d'un verd foncé, & aſſez chargées de feüilles; elles ſont d'un très-beau verd, pointuës par les deux bouts, beaucoup plus longues qu'elles ne le devroient être par rapport à leur largeur; elles tiennent aux tiges ou branches par une queuë courte, & ſont toujours accouplées. C'eſt à l'extrémité de ſes branches que naiſſent les fleurs. Elles viennent toujours par bouquets, il eſt auſſi rare qu'elles ſoient ſeules que d'en voir autre part qu'aux extrémitez des branches. Ces

fleurs commencent par un bouton lon- 1694.
guet, dont le bout eſt de couleur de pourpre ; il s'ouvre & ſe partage en cinq feüilles, dont le fond fait un petit calice au milieu duquel s'éléve une petite colonne ou piſtil, qui porte dans ſa maturité une gouſſe qui renferme deux petites graines à côté l'une de l'autre, applaties du côté qu'elles ſe touchent, & rondes du côté oppoſé. C'eſt la ſemence de la plante ; mais comme elle vient beaucoup mieux & plus vîte de bouture, il eſt très-rare qu'on s'amuſe de mettre ces ſemences en terre, il n'y a que les curieux qui l'ont fait pour s'éclaircir ſi ces petites graines étoient veritablement la ſemence de l'arbriſſeau.

Les Jaſmins doubles, rouges & blancs ne différent des ſimples que par le nombre de leurs feüilles ; l'odeur des uns & des autres eſt douce, & ne laiſſe pas de s'étendre aſſez loin, ſur tout le ſoir & le matin, car quand le ſoleil eſt haut, la chaleur qu'il répand diſſipe beaucoup les odeurs de toutes ſortes de fleurs.

Pommes de Liannes & fleur de la Paſſiõ, ou granadille.

Les Pommes de Liannes ſont les fruits de certains oziers, ou comme on dit aux Iſles, de certaines liannes qui courent & qui multiplient beaucoup. La

1694. Pois que je plantai pour couvrir un des cabinets de mon jardin, s'appellent pois blancs ; ils sont plats, ronds, grands comme un liard & épais de deux à trois lignes. Leurs tiges courent, montent tant qu'on veut, & s'attachent par tout ; leurs feüilles sont assez grandes & presque rondes en grande quantité. Ils fleurissent & portent toute l'année, & peuvent durer un an, & même plus sans être replantez ; ils cuisent facilement, sont tendres, & ils font un boüillon de couleur de gris de perle qui est de fort bon goût.

Pois blancs.

Pois d'Angole.

Les Pois d'Angole sont originaires du Royaume de ce nom sur la côte d'Afrique, d'où ils ont été apportez aux Isles par les vaisseaux qui vont chercher les Négres en ces quartiers-là. Ils ressemblent assez à nos petites féves, excepté pour la couleur ; car ils sont bruns, aussi viennent-ils de la côte des Négres ; ils forment un petit arbrisseau fort agréable qui dure sept ou huit ans, & quelquefois plus selon la bonté du terrain ; il fleurit & porte du fruit pendant presque toute l'année ; l'écorce de l'arbrisseau est verte & fort mince, il est assez branchu, ses feüilles sont longues, étroites, minces, & d'un verd

un peu brun..... Je parlerai des autres eſpéces à meſure que l'occaſion s'en préſentera. 1694.

Le bois d'Inde vient ordinairement fort grand & fort gros. Son bois eſt rougeâtre, dur, roide & peſant ; ſon écorce eſt jaunâtre & aſſez vive ; ſes feüilles ſont ſemblables pour la forme à celle de nos Lauriers, à la verité un peu plus petites & plus minces, mais d'une odeur plus forte & plus aromatique. Il porte deux fois l'année de petites fleurs blanches qui rougiſſent un peu vers leur extrémité ; elles ſont par bouquets, auſquels ſuccedent de petites graines groſſes comme la ſixiéme partie d'une noix muſcade & de la même conſiſtence, dont l'odeur & le goût eſt ſemblable à celui que produiroient le cloud de gérofle, la canelle & la muſcade s'ils étoient pilez enſemble. Les ramiers, les tourdres ou grives, les perdrix & les perroquets recherchent ces graines & les mangent avec une avidité ſurprenante : ils s'en engraiſſent extraordinairement, & leur chair contracte en même-tems le goût de ces trois épiceries. On s'en ſert communément dans les ſauces, mais ſur tout quand on ſale du cochon. On ſaupoudre de ſel & de

Bois d'Inde ou Laurier.

1694. feüille est d'un très-beau verd, assez mince, divisée ou échancrée en quatre endroits; elle approche de la vigne folle, la queuë qui l'attache à la tige est assez courte, elle est garnie à sa naissance de deux petites feüilles ovales & d'un filet assez long & tortillé, par lequel la tige se soutient en s'attachant à tout ce qu'elle rencontre; les feüilles sont en grand nombre, & font par conséquent un bel ombrage. Cette lianne porte des fleurs violettes à leurs extrémitez, faites à peu près comme des clochettes d'un pouce de diamétre, & d'environ autant de hauteur, composées de filets assez gros, dont les extrémitez sont de couleur de pourpre; ils sortent d'un fond jaune, au milieu duquel s'éléve un pistil de même couleur, qui a un peu la figure d'un marteau, qui est chargé de trois petits boutons qui ont celle d'un clou; c'est ce qui a fait donner à cette fleur le nom de fleur de la Passion. Les fruits qui succédent à ces fleurs sont de la grosseur d'un œuf, & de la même figure, excepté qu'ils sont également pointus par les deux bouts. Leur écorce qui est verte au commencement, devient jaune quand le fruit est mûr; elle n'a pas plus d'épaisseur

qu'un écu, ni plus de consistence qu'un parchemin. Elle est remplie d'une liqueur grisâtre, épaisse comme de la gomme détrempée & remplie de petites semences, grises, assez dures & fort gluantes. Pour manger ce fruit on fait avec la dent & le couteau une petite ouverture à un des bouts, & on suce par-là tout ce qu'il contient, qui semble une gelée sucrée dans laquelle on auroit mis du suc de grenade. 1694.

Ce fruit est fort bon pour la poitrine, il est rafraîchissant & de bonne odeur. On en donne aux malades.

Les rats en sont extrêmement friands, ils ne manquent jamais de se trouver sous cette plante, sur tout quand le fruit est mûr, & d'y attirer par conséquent les serpens : ces deux incommoditez m'obligerent bien-tôt à me défaire de ces liannes. J'en ai vû de semblables à Civita-Vechia dans la vigne du sieur Santini ; il est vrai que les feüilles, les fleurs & les fruits sont bien plus petits qu'aux Isles, & que les fruits ne mûrissent pas bien.

La plûpart des légumes à qui on donne dans les Isles le nom de Pois, se devroit appeller des Féves, puisqu'elles en ont véritablement la figure. Les

1694. ces graines bien pilées toutes les couches de viande à mesure qu'on les arrange dans les jarres ou dans les barils, & on les couvre de feüilles séches du même arbre, comme on fait en Europe des feüilles de laurier. La viande ainsi accommodée contracte un goût & une odeur admirable.

Je n'ai pas de peine à croire qu'il est défendu de transporter de ces sortes de graines en France; car il est certain qu'elles suppléeroient aux autres épiceries qui demeureroient ainsi sans débit.

Cet arbre est long-tems à croître, comme il arrive à tous les bois extrêmement durs comme il est. Des deux petits que j'avois achetez un fut rompu par accident. J'ai laissé l'autre de plus de dix pieds de haut quand je suis parti des Isles, mais il n'avoit encore porté ni fleurs ni fruits, quoiqu'il eût plus de douze ans. Il est vrai qu'il étoit planté dans un endroit assez exposé au vent. Cet arbre vient ordinairement dans des terres séches & arides. Je croi pourtant qu'il viendroit encore mieux dans de bonne terre, cependant on le trouve rarement dans de bon terrain. Il y en a quantité dans l'Isle de Sainte-Croix, à la grande terre de la Guadeloupe, à la

Grenade, aux Grenadins, à Marie Ga- 1694.
lante, dans les montagnes du vieux Fort de la même Iſle, au gros Morne de la Martinique au quartier de la Tartane, & vers le dernier cul-de-ſac des Salines. On ſe ſert de ce bois pour faire des rouleaux de moulin, des dents de balancier, des rais de roüe & autres ouvrages. On pourroit en faire de belles planches, car il ſe polit fort bien; mais comme il eſt dur, les ouvriers le négligent & ne manquent pas de mauvaiſes raiſons pour couvrir leur pareſſe. C'eſt ainſi qu'ils en uſent à l'égard de pluſieurs autres arbres dont je parlerai dans la ſuite qui n'ont point d'autres défauts que d'être durs, & par conſéquent difficiles à travailler.

Les Franchipannes rouges & blanches viennent ſur un arbriſſeau qui n'a rien de beau que ſes fleurs. Le pied vient aſſez gros & jette quantité de branches, mais mal faites & encore plus mal diſpoſées. Le bois eſt blanchâtre, l'écorce eſt d'un verd pâle; il eſt tendre, ſpongieux & rempli d'une moüelle blanche comme le ſureau; ſes feüilles ſont longues & plus larges à leur extrémité qu'au bout qui les joint à la branche. Les fleurs naiſſent par gros

1694. bouquets dans le milieu des feüilles qui ne viennent pour l'ordinaire qu'au bout des branches; elles reſſemblent aſſez aux Lis, excepté qu'elles ſont plus longues, en plus grande quantité, plus étroites, plus ſouples & moins épaiſſes. Leur odeur eſt douce & agréable; les bouquets que ces fleurs font naturellement, ſont attachez à une queuë qui ſort de deux pouces du milieu des feüilles. Cet arbriſſeau porte des fleurs toute l'année. Il vient de bouture fort facilement. Il faut obſerver de fermer avec de la cire noire, dont je parlerai dans un autre lieu, le bout coupé que l'on met en terre, & faire deux ou trois petites inciſions dans la partie qui eſt enterrée pour déterminer la ſéve de la branche à s'écouler doucement par-là, & y produire des racines; en moins de quatre mois il eſt repris, pouſſe des feüilles & des branches & porte des fleurs.

Franchipanne.

Les Grenadiers communs viennent fort bien & ſont toujours couverts de feüilles, de fleurs & de fruits. Il y a comme en Europe des Grenades douces & aigres, mais les Grenadiers nains ſont les plus beaux arbuſtes que l'on puiſſe voir. On les peut retenir à la

Grenadiers de deux eſpéces.

hauteur de dix à douze pouces. On en peut faire des bordures & les tailler à peu près comme le buis, ſans que cela les empêche de produire des fleurs & des fruits, qui par rapport à leur petiteſſe & à la délicateſſe de leurs branches, ne ſembleroient en être jamais ſortis, ſi on ne les y avoit vûs attachez, car ils ſont de la groſſeur ordinaire des Grenades, & d'un goût bien plus agréable & plus ſavoureux. On a ſoin de mettre des morceaux de planches ou de thuiles ſous les fruits, ſans quoi ils périroient ſur la terre où ils ſont, l'arbre ne les pouvant ſoutenir. 1694.

L'Ozeille de Guinée eſt un arbriſſeau d'un bois aſſez tendre, dont l'écorce eſt verte & mince. Il vient de ſept à huit pieds de hauteur; ſes branches ſont en grand nombre & fort déliées; ſes feüilles ſont partagées en trois parties inégales, par deux coupures qui vont preſque juſqu'à la principale nervure; elles ſont dentelées, & leurs nervures ſont de couleur de chair; elles ont le goût & font le même effet que l'ozeille de nos jardins, quoiqu'elles ne lui reſſemblent point. Il porte deux fois l'année des fleurs qui ſont en même-tems ſon fruit & ſa ſemence. Elles reſ- Ozeille de Guinée.

1694. ſemblent à des Tulipes qui ne ſeroient pas bien ouvertes, elles ſont plus petites, les feüilles qui les compoſent ſont de l'épaiſſeur d'une piéce de quinze ſols, roides & d'un rouge foncé. Elles renferment dans leur fond un bouton verd qui contient quelques petites graines brunes ; c'eſt ce bouton qu'on met en terre & qui produit en moins de trois mois l'arbriſſeau & les fleurs. Quand ces eſpéces de Tulipes ſont mûres, ce qu'on connoît à une petite noirceur qui paroît au bout de leurs feüilles, on les cüeille, on ne s'en ſert qu'en confitures ; pour cet effet, on coupe le fond de la fleur avec le bouton que l'on jette comme inutile, le reſte des feüilles ou fleurs rouges ſe met boüillir à grande eau pendant un *Miſerere*, après quoi on les tire, & quand elles ſont égoutées, on les met boüillir dans le ſucre avec quelques clouds de gérofle & un peu de canelle.

Confiture d'Ozeille de Guinée.

Lorſqu'on en veut faire de la gelée ; on fait boüillir ces feüilles avec autant d'eau ſeulement qu'il en faut pour les couvrir dans la baſſine, & on leur donne une entiere cuiſſon, puis on les preſſe fortement dans un gros linge pour en exprimer tout le ſuc, que l'on met

dans le ſucre clarifié où on le fait boüillir quelques momens. C'eſt une excellente gelée, on s'en ſert pour boire en la battant dans l'eau comme la gelée de groſeilles, dont elle a la couleur & le goût. Elle eſt fort rafraîchiſſante, on en donne aux malades, à qui la tiſanne ordinaire donne du dégoût; elle les réjoüit, les déſaltere & les rafraîchit ſans aucun danger & avec plaiſir. 1694.

Les Tubereuſes viennent ſans peine, il ſemble que les Iſles ſoient leur pays natal. Il ſuffit d'en avoir planté quelques oignons dans un jardin pour l'en voir bien-tôt rempli, car elles multiplient prodigieuſement, & portent dès la premiere année, ſans qu'on ſe donne la peine de les tranſplanter, à moins que ce ne ſoit pour en faire des bordures. Tubereuſe.

On trouve la même facilité dans la culture des herbes ordinaires potageres. Deux ou trois plantes d'ozeilles ſuffiſent pour en faire une très-grande planche. On les partage en petites portions que l'on met en terre aſſez éloignées les unes des autres; elles reprennent très-vîte, croiſſent & s'élargiſſent ſi bien en cinq ou ſix ſemaines de tems, qu'elles couvrent tout le terrain. Quand on Ozeille ordinaire.

1694. veut conserver l'ozeille dans sa beauté & sa grandeur, il faut tous les deux ans la changer de place afin de pouvoir fumer le terrain, qui autrement deviendroit trop maigre. Plus on coupe cette plante, sur tout dans le tems des pluyes, plus elle croît & s'élargit.

Oignons. La graine d'Oignons venant de France, & généralement de toute l'Europe, ne produit que des ciboules qui viennent très-bien & par grosses touffes. Quand on en arrache une il faut avoir soin de remettre dans le trou une ou deux ciboules de la touffe arrachée, c'est le moyen de n'en jamais manquer; car en moins de deux mois on en trouve la même quantité qu'on en avoit ôté.

Echalottes, maniere de les cultiver. Les Echalottes y viennent en perfection, tant pour la grosseur que pour le goût. Quand on les plante il faut avoir soin de les espacer comme on fait la Chicorée; on n'en met qu'une dans chaque trou, dès qu'elles ont repris & qu'elles commencent à pousser, il faut ôter la terre qui les couvroit & ne laisser que la chevelure enterrée, autrement elles croissent comme des ciboules & ne produisent que des feüilles; mais au contraire plus on a soin de les déchausser, plus elles multiplient & grossissent,

groſſiſſent ; de ſorte qu'une Echalotte en produira douze ou quinze & quelquefois vingt dans une ſeule touffe ; on les léve quand la tige eſt tout-à-fait fanée. C'eſt la marque qu'elles ont atteint toute leur groſſeur & leur maturité. 1694.

On cultive de la même maniere l'Ail & les Oignons qui ſont venus de Madere avec le même ſuccès. Comme il y avoit peu de tems qu'on avoit commencé de cultiver les Oignons de Madere quand je ſuis parti, je ne ſçai ſi on aura tenté de faire la même choſe pour ceux de France. Si on réuſſit on ôtera un profit conſidérable aux matelots qui ne manquent jamais d'en apporter une bonne quantité, étant sûrs de les vendre deux ou trois écus le cent & quelquefois davantage.

Le Cerfeüil, la Pimprenelle & le Perſil y viennent très-vîte & très-bien. Il faut ſeulement avoir ſoin de les couper ſouvent de crainte qu'ils ne montent en graine.

Le Pourpier vient naturellement dans le pays ; on en trouve par tout dans les bois, ſans jamais y avoir été ſemé. J'ai obſervé pluſieurs fois que la premiere herbe qui eſt venuë dans des terres Herbes potageres.

1694. qu'on venoit de défricher, & qui conſtamment ne l'avoient jamais été, étoit le pourpier; il y en a du commun & du doré.

Les Raves, les Panais, les Carottes, les Cercifis & les Bette-raves y viennent en perfection, ſur tout quand on ſeme de la graine créolle, c'eſt-à-dire, née dans le pays. J'ai eu dans mon jardin des Carottes dont la graine étoit venuë de la nouvelle Angleterre, qui ont peſé juſqu'à quatre livres & demie la piéce; quand on les laiſſe dans la marmite autant que la viande, elles ſe fondent entierement & font un potage épais, jaune comme de la purée & d'un très-bon goût, principalement quand on y joint quelques racines de perſil. On peut faire un autre mets des mêmes Carottes; il faut pour cela les retirer du pot quand elles ſont cuittes ſuffiſamment, les laiſſer égouter & les couper en rouelles ou en tranches, & après cela les faire frire comme des bignets, ou les accommoder ſur le réchaud avec une ſauce blanche ou avec la moutarde.

Les Poreaux ſe cultivent de la même maniere que j'ai marqué qu'on cultivoit les ciboules. A l'égard des Melons

de France & d'Eſpagne, des Citroüilles ou Giraumons, des Concombres, de la Laituë, de la Chicorée & des Pois verds, j'avois ſoin de n'en pas manquer. 1694.

Melons de France & d'Eſpagne.

On ſçait la difficulté qu'il y a en France de trouver de bons melons & le péril où l'on s'expoſe pour peu qu'on en faſſe d'excès. Rien de ſemblable n'arrive aux Iſles; on les ſéme en quelque tems que ce ſoit, toute ſorte de terre y eſt propre. Un petit trou fait avec un bâton ou un coup de houë ſuffit pour ouvrir la terre, & recevoir quatre ou cinq grains de ſemence qu'on y laiſſe tomber. On arroſe ſi le tems eſt ſec, & voilà toute la culture; & cependant il eſt auſſi rare entre cent melons d'en trouver un mauvais, que d'en trouver un bon entre cinquante en France. Ils ont une odeur charmante, un goût délicat & fin, une chair ferme, une couleur qui réjoüit; & ce que j'eſtime infiniment, c'eſt qu'on en peut manger tant qu'on veut de jour & de nuit, ſeuls ou avec d'autres viandes, en bûvant de l'eau ou du vin, ſans que juſqu'à preſent on ait oüi dire que quelqu'un en ait été incommodé. On appelle Melons de France ceux dont la

Remarque ſur leur bonté.

1694. chair est rouge, & Melons d'Espagne ceux dont la chair est blanchâtre tirant sur le verd. Ce sont ces derniers qu'on appelle en Italie, Melons d'hyver, parce qu'on les conserve dans du son pendant presque tout l'hyver. Cette précaution est inutile aux Isles, on en a toute l'année pourvû qu'on ait soin d'en semer tous les mois aussi-bien que les pois verds.

Choux pommez : leur culture.

Les Choux pommez viennent en perfection. Il suffit d'en avoir un seul pour peupler en peu de tems tout un jardin, parce que quand il est coupé, sa tige pousse beaucoup de rejettons. On les arrache l'un après l'autre en déchirant un peu l'écorce de la tige, on les met en terre, & en quatre mois ils produisent un très-beau choux & bien pommé. La tige de ceux-ci en produit d'autres sans qu'il soit jamais besoin d'en semer. J'en avois bordé tout le tour de mon jardin. Je ne sçai si je me trompe, mais du moins en cela je ne suis pas seul, je les ai trouvé meilleurs & plus tendres qu'en France.

Quoique mon jardin fut petit, je ménageois tellement mon terrain & la culture de mes plantes, que j'avois toujours en abondance tout ce qu'on

peut ſouhaiter en matiere de jardinage ; j'en donnois à tous venans, quoique j'en conſommaſſe beaucoup, aimant naturellement les fruits & les herbages plus que la viande & le poiſſon. 1694.

Bien qu'on ne puiſſe pas ſouhaitter une facilité pour faire des jardins plus grande que celle que l'on trouve aux Iſles ; il y a cependant très-peu d'habitans qui s'en mettent en peine. Ils s'attachent uniquement au travail de leur habitation, & comptent ſur les herbages que les Négres cultivent ſur les lizieres des bois ou dans quelques petits coins de terre qu'on leur laiſſe, ils portent ce qu'ils cultivent à leurs maitres & à ceux qui en veulent acheter.

J'ai parlé juſqu'à préſent des herbes potageres qui ſont venuës d'Europe, en voici trois eſpéces qui ſont originaires de l'Amérique & de l'Afrique.

La premiere eſt le Guingambo, elle croît d'ordinaire de la hauteur de cinq à ſix pieds, ſes feüilles qui ſont grandes, ridées, rudes & découpées, reſſemblent aſſez à celle de la guimauve.

Sa fleur eſt d'un blanc tirant un peu ſur le jaune & ſans odeur particuliere ; c'eſt une eſpéce de cloche compoſée de cinq

1694. feüilles rondes à l'extrêmité, de couleur rougeâtre qui renferme un piſtil en forme de cloud, avec de petites barbes ou étamines de couleur jaune.

Ce piſtil ſe change en un fruit de la groſſeur d'un œuf moyen qui eſt compoſé de pluſieurs côtes. Il renferme quantité de graines grisâtres de la groſſeur des petits pois de France. On fait cuire ce fruit avec la viande; il eſt aſſez bon quand il eſt jeune, parce que pour lors il eſt tendre, mol, ſe cuit aiſément, & donne du goût au boüillon, mais à meſure qu'il mûrit il devient dur, & ſi fort qu'il n'eſt plus ſupportable. A quelque âge qu'on le prenne, il n'y a gueres que des Négres, des engagez & de pauvres gens qui en uſent, auſquels il faut joindre les filles & femmes créolles qui mettent dans un ragoût qui leur eſt particulier & qu'on appelle Callarou, toutes ſortes d'herbes, & ſur tout les plus mauvaiſes & les plus dégoutantes. Je parlerai dans un autre endroit de ce ragoût créolle.

Il y a deux eſpéces de Guinguambo diſtinguées ſeulement par leur fruit. La premiere eſt celle que je viens de décrire. Quant à la ſeconde, elle porte des fruits plus petits, plus ronds &

plus longs, & dont la pointe eſt re- 1694.
courbée comme celle des cornichons.

La ſeconde herbe potagere eſt appellée Mouſſembey ; ſa tige qui eſt fort branchuë eſt chargée de deux ſortes de feüilles ; les unes qui ſont fort petites ſont attachées trois à trois à une queüe aſſez courte. Les autres qui ſont beaucoup plus grandes & diviſées par quatre coupûres en cinq parties inégales, ſont ſoutenuës par une queüe ronde & veloutée. Sa fleur ſe forme d'un bouton ovale qui ſe partage en quatre parties, du milieu deſquelles ſort un petit pied qui porte quatre feüilles blanches ovales longues. C'eſt ce pied qui ſoutient le fruit qui n'eſt autre choſe qu'une ſilique qui renferme beaucoup de petites ſemences ou graines griſâtres qui ont à peu près la figure d'un rognon applati. Ces ſiliques ont quatre à cinq pouces de long ſur cinq à ſix lignes de large.

On voit aſſez par cette deſcription, que ce fruit n'eſt pas d'un grand uſage, & qu'on ne ſe ſert que de ſes feüilles. Ceux qui les employent ſont à peu près les mêmes qui ſe ſervent du Guingambo.

La troiſiéme eſpéce d'herbe potagere, dont il me reſte à parler, & que je mis

1694. dans mon jardin, moins pour l'uſage que j'en voulois faire que pour faire honneur au païs, & avoir de quoi contenter mes Paroiſſiens, à qui, comme j'ai dit, mon jardin étoit toujours ouvert, eſt le Sacramalon. Voici un nom bien long pour exprimer peu de choſe. Cette plante quand on la laiſſe croître peut s'élever à la hauteur de cinq pieds. Il eſt rare qu'on en trouve de plus grande. Sa feüille qui eſt la ſeule partie bonne à manger en la mettant dans le potage avec d'autres herbes, eſt longue de ſix pouces & quelquefois davantage, elle eſt peu chargée de nervûres aſſez épaiſſes, fort verte & bien nourrie. La tige n'excéde guéres la groſſeur du doigt, elle ſe charge de pluſieurs grappes comme des panaches de petites fleurs, où le verd, le rouge, le violet & le pourpre ſont agréablement mêlez enſemble, qui ſe convertiſſent en de petits fruits de la groſſeur d'un pois, d'un violet tirant ſur le pourpre, qui renferme dans une peau mince & unie comme celle du raiſin, une ſubſtance molle, aqueuſe, d'une odeur déſagréable, au milieu de laquelle eſt une eſpéce d'amande aſſez ſéche, qui eſt la ſemence de la plante.

Quelques habitans de l'Isle de saint Christophle qui s'étoient retirez à la Martinique après leur déroute, & qui avoient affermé de petites habitations au dessus du Fort S. Pierre & du Moüillage, se mirent à y faire des jardins dont ils envoyoient vendre les fruits, les herbes & les fleurs dans le Bourg. J'en connoissois un dont le jardin n'étoit guéres plus grand que le mien, qui ne laissoit pas de vendre tous les jours pour cinq ou six francs de ces bagatelles. On peut juger que j'aurois profité de cet exemple si j'avois été à portée du Bourg, avec d'autant moins de scrupule, que des Communautez Religieuses bien riches vendent leurs herbages, & jusques à leurs oranges. 1694.

Mon Pensionnaire & mon Négre se mirent en tête de faire couver les poules qui le demandoient, je les laissai faire, & je trouvai que j'avois bien fait, car en peu de tems je me vis une légion de poulets. Mon Négre apprit à les chaponner aux dépens de la vie de quelques-uns. Mais il n'y a rien de perdu en ménage.

CHAPITRE XVI.

Du Manioc.

J'Ai dit en quelques endroits ci-devant que la Cassave & la Farine de Manioc servent de pain à la plûpart des habitans blancs, noirs & rouges des Isles, c'est-à-dire aux Européens, aux Négres & aux Sauvages. Je croi qu'il est à propos d'expliquer ici ce que c'est que Cassave & farine de Manioc, après que j'aurai décrit l'arbre ou arbrisseau qui les produit, & la maniere dont on le cultive.

Du Manioc. Le Manioc est un arbrisseau dont l'écorce est grise, rouge ou violette selon les différentes espéces de bois qu'elle couvre. L'écorce de toutes les espéces est fort mince. Il croît jusqu'à la hauteur de sept ou huit pieds. A cette hauteur le tronc est gros comme le bras. Le tronc & les branches sont remplis de nœuds assez près les uns des autres, avec de petites excrescences qui marquent les endroits où étoient les feüilles qui sont tombées; car à mesure que l'arbre croît, les feüilles quit-

tent le bas des rameaux, & il ne s'en trouve qu'aux parties les plus hautes. Ce bois eſt mol & caſſant, il vient de bouture mieux que de graines, du moins on eſt sûr de n'avoir que peu de racine bonne à manger ſi on ſéme la graine qu'il porte. Sa feüille eſt comme un treffle allongé, ou plûtôt comme une moyenne feüille de vigne que l'on auroit fenduë le long de ſes nervûres, & à qui on n'auroit laiſſé de chaque côté qu'un demi doigt de large. Sa principale racine en pouſſe trois ou quatre autour d'elle, & juſqu'à ſix ou ſept de différentes groſſeurs & longueurs, ſelon l'âge de l'arbre & la bonté du terrain. J'en ai vû de groſſes comme la cuiſſe, mais cela eſt extraordinaire. Communément elles ſont de la groſſeur des plus groſſes bette-raves. L'écorce des racines eſt de la couleur de celle de l'arbre, c'eſt-à-dire qu'elle eſt griſe quand le bois eſt gris, rouge quand il eſt rouge, mais le dedans eſt toujours blanc, & de la conſiſtence des navets, il y a des racines qui ſont mûres à huit mois. On appelle l'arbre ou le manioc qui les produit, Manioc blanc ou d'ozier. Les autres eſpéces comme le Manioc à grandes feüilles, le Manioc rouge & les au- 1694.

Différentes eſpéces de Manioc.

1694. tres espéces, ont besoin de quatorze & même de dix-huit mois pour avoir toute leur grandeur & leur maturité.

Culture du Manioc. On sçait déja que cet arbrisseau vient de bouture, toute la façon qu'il y a pour le planter, est de faire une fosse d'un pied & demi de long ou environ, & de cinq à six pouces de profondeur, dans laquelle on couche deux morceaux de ce bois de quinze à dix-huit pouces de long, dont on laisse un des bouts un peu hors de terre, après quoi on les couvre avec la terre qui est sortie du trou où on les a mis. Suivant la bonté du terrain on éloigne les fosses les unes des autres, pour l'ordinaire on laisse deux pieds & demi de distance entre elles. On a soin de sarcler les herbes qui viennent autour de crainte qu'elles ne suffoquent les nouvelles plantes.

Maniere d'arracher le Manioc Quand on juge que les racines ont atteint toute la grosseur & la maturité qu'elles peuvent avoir suivant la qualité du Manioc qui les a produites, on les arrache de terre à mesure qu'on en a besoin, ce qui se fait en arrachant l'arbre tout entier avec lequel les racines ne manquent pas de venir, & en cas que quelqu'une s'en sépare, ce qui est aisé de remarquer, on la foüille avec

Negresse qui fait la Cassave.

Negre qui crage le Manioc

Negresse qui passe la farine.

Negresse qui grate le Manioc.

Presse pour presser la farine en Sacs.

la houë. Il ne faut pas une grande force pour arracher ces sortes d'arbres, car outre que les terres ne sont pas extrêmement fortes, les racines ne sont pas bien avant dans la terre. Quand ces racines sont arrachées, les Négres destinez à cet ouvrage, en gratent ou ratissent l'écorce avec un méchant couteau comme on fait aux navets, & les jettent dans un canot plein d'eau où on les lave bien, après quoi on les grage, c'est-à-dire qu'on les réduit en une espéce de farine fort humide qui ressemble à de la grosse scieure de bois, ce qui se fait en passant fortement la racine sur une rappe de cuivre, comme on passe le sucre. Ces rappes de cuivre qu'on appelle grages, & le travail que l'on fait par leur moyen, grager, ont quinze à dix-huit pouces de longueur sur dix à douze pouces de largeur. On les attache avec de petits clouds sur une planche de trois pieds & demi de long & d'un pied de large, non pas de toute l'étenduë de leur largeur, mais en ceintre. Le Négre qui grage met un bout de la planche où la grage est attachée dans un canot ou auge de bois, & appuye l'autre bout contre son estomach; il y a à côté de lui un panier où sont les racines bien gratées & bien la- 1694.

Maniere de le réduire en farine.

1694. vées, il en prend une à chaque main, & la passe & repasse sur la grage en l'y appuyant fortement, jusqu'à ce qu'il l'ait réduite en farine.

Maniere de presser la farine.

Après qu'on a gratté tout ce qu'on a arraché de racines, on prend la farine qui est dans le canot, & on la porte à la presse pour exprimer tout le suc dont elle est remplie. On regarde ce suc comme un poison, non-seulement pour les hommes, mais aussi pour les animaux qui en boivent ou qui mangent de ces racines avant que le suc en soit exprimé. Le Pere du Tertre & les autres qui ont parlé de ce suc disent qu'il n'est pas un poison mal faisant quoiqu'il cause la mort; mais qu'ayant trop de substance, l'estomach des animaux ne le peut digérer, & qu'ils en sont étouffez. Ce qui paroît en ce que les animaux qui en meurent n'ont point du tout les parties nobles alterées, mais seulement la poitrine enflée.

Sentiment du Pere du Tertre sur le Manioc.

Les différentes expériences que j'ai faites de ce suc m'ont convaincu, qu'outre cette abondance de substance nourrissante, une partie de sa malignité consiste dans sa froideur qui arrête la circulation du sang, engourdit les esprits, & cause enfin la mort sans offenser les

parties nobles de l'animal : la raiſon ſur laquelle je me fonde, eſt que le meilleur reméde qu'on ait trouvé juſqu'à préſent pour ſauver la vie aux animaux qui en ont bû, eſt d'exciter en eux de violens mouvemens en les faiſant courir le plus vîte que l'on peut, les échauffant en leur faiſant avaler de l'eau-de-vie la plus forte avec de la Thériaque, après leur avoir fait avaler de l'huile pour les exciter à rejetter ce qu'ils ont pris ; en un mot, en réveillant les eſprits, & mettant le ſang en mouvement. 1694.

Sentimens de l'Auteur & le reméde contre le ſuc de Manioc.

Le Pere du Tertre donne trois remédes pour empêcher le mauvais effet du ſuc de Manioc. Le premier de faire boire de l'huile d'olive avec de l'eau tiéde, cela excite au vomiſſement, & ne peut pas manquer de donner du ſoulagement.

Le ſecond eſt de boire quantité de jus d'ananas avec quelques gouttes de jus de citron.

Je ſçai que le ſuc d'ananas eſt fort inciſif & fort froid auſſi-bien que celui de citron, & c'eſt ce qui me fait douter de la bonté de ce reméde, quoiqu'il le donne pour infaillible.

Le troiſiéme eſt le ſuc de l'herbe aux couleuvres. Je parlerai de cette

1694. plante dans un autre endroit. En attendant je dois dire qu'il ne me paroît aucun rapport entre les vertus de cette plante & le mal dont il s'agit. D'ailleurs le Pere du Tertre ne dit pas comment on doit l'employer, ce qui me fait croire qu'il ne l'a jamais vû mettre en uſage. Les animaux qui s'accoûtument au manioc peu à peu, n'en reçoivent aucune incommodité, au contraire ils s'engraiſſent de même que nous voyons les Turcs ne recevoir aucune incommodité de l'opium, quoiqu'il s'en trouve qui en prennent plus qu'il n'en faudroit pour faire mourir deux ou trois autres perſonnes qui n'y ſeroient pas accoûtumées comme eux. Ce qui me fortifie dans ma penſée eſt que le ſuc perd toute ſa malignité dès qu'on l'a mis ſur le feu, ce qui ne peut provenir d'autre choſe ſinon que la chaleur a mis ſes parties en mouvement. Nos Sauvages qui en mettent dans toutes leurs ſauces n'en ſont jamais incommodez parce qu'ils ne s'en ſervent jamais que quand il a boüilli.

On ſe ſert de ce ſuc pour faire de l'amidon en le faiſant deſſécher au ſoleil, où il devient blanc comme la nége, pour lors on l'appelle Mouchache, comme qui diroit enfant de Manioc, car le mot

Mouchache qui eſt Eſpagnol, ſignifie un enfant. Ce ſuc a un petit goût aigre qui ſe perd à meſure qu'il vieillit. On ſe ſert de la mouchache pour faire des gâteaux qui ſont auſſi délicats que s'ils étoient faits de la plus fine fleur de farine de froment. Si quelqu'un en veut voir, j'ai de quoi contenter ſa curioſité. 1694.

Il y a trois manieres de preſſer le manioc pour en exprimer le ſuc. Deux ſont ordinaires aux Européens, la troiſiéme eſt particuliere aux Sauvages.

La premiere eſt de mettre la farine auſſi-tôt qu'elle eſt gragée dans un canot ou auge de bois, dont le fond & les côtez ſont percez de trous de tarriere, dans laquelle on a étendu une natte de roſeaux refendus afin d'envelopper la farine & l'empêcher de s'écouler par les trous de l'auge; & quand l'auge eſt pleine, on remplit par deſſus ce qui reſte de la natte que l'on couvre avec une planche de la grandeur de l'ouverture du canot. On appuye pour l'ordinaire le canot contre un arbre ou du moins contre un poteau bien enfoncé en terre, où il y a une mortaiſe où l'on fait entrer le bout d'une piéce de bois de huit à dix pieds de long, qui paſſe à angles droits

Premiere maniere de preſſer la farine.

1694. sur le milieu du canot ; on met sur la planche qui le couvre quelques morceaux de bois, afin que le bout de la piéce de bois opposé à celui qui est dans la mortaise, soit beaucoup plus élevé. Ce bout est accommodé & élargi avec quelques petites planches qu'on y a clouées, qui le rendent propres à recevoir de grosses pierres dont on le charge, afin que par leur poids on fasse enfoncer la planche qui couvre le canot, & qu'ainsi on comprime la farine qui y est renfermée. Cette piéce de bois ainsi chargée fait l'effet d'un levier.

La farine demeure douze ou quinze heures à se décharger de son suc, & même beaucoup moins si l'instrument dont je viens de parler qu'on appelle une presse, est bien fait,& qu'on le puisse bien charger. On a soin de remuer une fois la farine pendant ce tems là, afin qu'elle se presse également par-tout, après quoi elle paroît comme une masse de pâte presque séche.

Seconde maniere. La seconde maniere est de mettre le manioc gragé dans des sacs de grosse & forte toile que l'on met sous la presse sans se servir de canot, les séparant les uns des autres par des planches. Cette maniere est plus expéditive,

mais elle coûte trop, parce qu'elle con- 1694.
ſomme beaucoup de toile, qui eſt fort chere aux Iſles, à moins que d'avoir des ſacs de latanier, ou d'écorce de mahot, comme on en a dans les petites Iſles où ces plantes ſont en abondance, mais qui coûteroient autant que la toile ſi on les faiſoit venir exprès de ces Iſles-là.

Troiſiéme maniere.

La maniere des Sauvages eſt de mettre le manioc gragé dans une couleuvre de roſeau refendu, ou de latanier, dont ils attachent un bout à une branche d'arbre, ou au faîte de leur carbet, & à l'autre ils y attachent une groſſe pierre dont le poids tirant en bas la couleuvre la fait retreſſir, & exprime tout le ſuc du manioc.

La couleuvre eſt un cilindre de ſix à ſept pieds de long quand il eſt vuide, & de quatre à cinq pouces de diametre; il eſt compoſé de roſeaux refendus, ou de latanier, nattés ou treſſés à peu près comme ſeroient des bas de coton. On foule, on preſſe le manioc à meſure qu'on le fait entrer dans la couleuvre, ce qui augmente beaucoup ſon diametre en même-tems que ſa longueur diminuë; mais le poids qu'on attache à ſon extrémité la fait allonger en diminuant ſon diametre, ce

Deſcription d'une couleuvre pour preſſer le Manioc.

1694. qui ne peut arriver qu'en comprimant ce qui eſt dedans, & en exprimant le ſuc. On peut ſe convaincre de cette expérience par l'exemple d'un bas de chauſſe dont on augmenteroit conſidérablement le diametre en l'empliſſant de beaucoup de pâte ou d'autre matiere ſemblable, & dont on diminueroit en même-tems la longueur, mais à qui on reſtitueroit toute ſa longueur en diminuant ſon diametre, ſi en le ſuſpendant en l'air on attachoit un poids à ſon extrémité, parce que la peſanteur du poids comprimeroit la matiere qui y ſeroit renfermée, & la réduiroit en un moindre volume.

C'eſt de la racine de manioc, ainſi gragée & preſſée, qu'on fait la caſſave & la farine du manioc, qui ſervent de pain à preſque toute l'Amérique.

Maniere de faire la Caſſave.

Pour mettre cette farine en caſſave, il faut avoir une platine de fer fondu, ronde, épaiſſe d'un bon demi pouce, & large d'environ deux pieds. On la poſe ſur un trépied ou ſur des pierres, & on fait du feu deſſous. Lorſque la platine eſt échauffée à n'y pas pouvoir ſouffrir le doigt, on y met de ce manioc gragé & preſſé que l'on a fait paſſer par un hebichet, c'eſt-à-dire, par

une eſpéce de crible fait de roſeaux dé- 1694.
coupez, ou de queües de latanier dont les trous quarrez ont environ deux lignes en tous ſens, ce qui ſert pour rompre les grumeaux dans leſquels la farine s'eſt réduite ſous la preſſe, la purger de tous les morceaux qui n'auroient pas été bien gragez, & la ſubtiliſer autant qu'il eſt néceſſaire. On met donc de cette farine ainſi paſſée environ l'épaiſſeur de trois doigts ſur toute la platine; elle s'abaiſſe ou s'affaiſſe à meſure qu'elle cuit, toutes les parties ſe prennent, ſe joignent, s'incorporent & ſe lient enſemble. Celui ou celle qui la travaille aide à procurer cette liaiſon & cette compreſſion, en paſſant deſſus & appuyant légérement une ſpatule de bois qu'il tient de la main droite. Quand il juge que le côté qui touche la platine eſt cuit, ce qu'on connoît à ce qu'il n'y eſt plus adhérant, & que la couleur qui étoit au commencement fort blanche, devient rouſſe, il la tourne de l'autre côté, ce qu'il fait en paſſant la ſpatule toute entiere entre la platine & la caſſave qu'il éléve aſſez pour y pouvoir paſſer la main gauche, & élevant ainſi la caſſave toute entiere, il la fait retomber ſur la platine, ſur le côté qui

1694. n'a pas encore ſenti la chaleur. C'eſt en cette ſituation que la caſſave acheve de ſe cuire ; quand elle eſt tirée de deſſus la platine on l'expoſe au ſoleil pendant deux ou trois heures afin d'achever de deſſécher l'humidité qui pourroit y être reſtée. La caſſave ainſi cuite peut avoir trois à quatre lignes d'épaiſſeur dans ſes bords, & un peu davantage dans ſon milieu, & peut peſer deux livres quand elle a vingt-trois à vingt-quatre pouces de diametre. Le dedans demeure blanc comme la neige, & les deux côtez ſont d'une couleur d'or pâle qui donne envie d'en manger. Elle peut ſe conſerver ſept ou huit mois, & même davantage, pourvû qu'on ait ſoin de la mettre dans un lieu ſec, & de l'expoſer quelquefois au ſoleil. J'en ai qui eſt faite depuis plus de quinze ans, & qui eſt auſſi bonne que le premier jour & auſſi tendre. C'eſt une très-bonne nourriture, de facile digeſtion qui ne charge point l'eſtomach, & que les Européens même aiment autant que le pain de froment, dès qu'ils y ſont accoûtumez : il eſt vrai qu'elle paroît inſipide au commencement, mais on s'y fait bien tôt, tout comme ceux qui n'ont jamais mangé de pain ou de ris cuit dans l'eau ne trouvent aucun goût

à l'un ni à l'autre. La caſſave s'enfle à vûë d'œil quand on l'humecte avec du boüillon, ou qu'on la trempe ſimplement dans l'eau ; cela ſemble prouver qu'elle renferme beaucoup de ſubſtance. 1694.

Maniere de faire la farine de Manioc.

Lorſqu'on veut conſerver en farine le manioc gragé & preſſé, ce qu'on fait dans toutes les habitations parce que cela eſt plus commode, ſoit pour le conſerver, ſoit pour le diſtribuer aux Négres, ſoit enfin pour le tranſporter d'un lieu à un autre, on doit avoir une poële de cuivre de trois à quatre pieds de diamettre, dont le fond ſoit plat, & les côtez ou bords de quatre à cinq pouces de hauteur ; on la monte ſur un fourneau de maçonnerie avec un bord de pierre de taille qui l'enchaſſe bien juſte, & qui augmente encore de cinq ou ſix pouces la hauteur du bord du cuivre. Quand la poële eſt un peu échauffée, on y met le manioc paſſé par l'hebichet, & la perſonne qui le travaille le remuë ſans ceſſe avec une eſpéce de petit rabot de bois ſemblable à celui dont les maçons ſe ſervent à Paris pour délayer la chaux & faire le mortier. Ce mouvement ſert à empêcher que la farine ne s'attache à la poële,

1694. & ne ſe lie enſemble, de maniere qu'elle reſte comme de gros ſels roux quand elle eſt cuite, & bien ſéche. Cette maniere eſt bien plus expéditive que de faire de la caſſave. Lorſqu'elle eſt refroidie, on la met dans des bariques ou dans de grands coffres en maniere de ſoutes, où on la peut conſerver les années entiéres, pourvû qu'elle ſoit dans un lieu ſec, ou qu'on la faſſe paſſer par la poële tous les ſix mois. On peut la manger toute ſéche, comme on mangeroit du pain qui ſeroit émietté, ou comme les Turcs mangent leur ris quand il eſt cuit, & ſans boüillon. Quand on l'humecte elle enfle extraordinairement, bien des gens prétendent qu'elle eſt plus nourriſſante que la caſſave. Je ſuis perſuadé que c'eſt la même choſe.

Une poële de trois à quatre pieds de diamettre peut cuire trois barils de farine en dix ou douze heures, chaque baril contient cinquante pots meſure de Paris, & ces trois barils ſuffiſent pour nourrir cinquante Négres pendant une ſemaine, en leur donnant à chacun trois pots, qui eſt tout ce qu'un homme peut manger. Ordinairement on n'employe à ce travail que deux Négreſſes; une qui ſoit forte parce que ce remuëment

remuëment continuel pendant dix ou douze heures eſt rude & fatiguant, & une vieille ou quelque enfant de douze ou treize ans pour paſſer le manioc dans l'hebichet, ce qui eſt plutôt un amuſement qu'un travail. 1694.

Cõment les Garaïbes ſe ſervent du Manioc.

Les Sauvages ne font jamais de farine de manioc cuite, ils n'uſent que de caſſave qu'ils font cuire tous les jours, & ſouvent autant de fois qu'ils en ont beſoin, parce qu'ils la mangent toute chaude, auſſi eſt-elle en cet état plus délicate & plus apétiſſante.

Avant que les Européens leur euſſent apporté des platines de fer, ils faiſoient leur caſſave ſur de grandes pierres plates & minces qu'ils ajuſtoient pour cet uſage en diminuant leur épaiſſeur. On trouve beaucoup de ces pierres au bord de la mer; c'eſt une eſpéce de grez ou de caillou couleur de fer, long pour l'ordinaire de deux à trois pieds, & ovale; ils le faiſoient chauffer pour en enlever plus facilement des éclats, & le réduire à la forme qu'ils lui vouloient donner. J'ai vû une de ces pierres en 1701. à la Caye ſaint Loüis en l'Iſle ſaint Domingue, chez un nommé Caſtras, Econome de l'habitation de la Compagnie de l'Iſle à Vache. Elle

1694. avoit vingt deux pouces de longueur, ſur quatorze & demi de large, & trois pouces d'épaiſſeur, elle étoit fort unie, on auroit eu peine de la faire plus proprement avec des outils. Il l'avoit trouvée en faiſant foüiller dans la terre, avec quelques poteries & des figures ou marmouzets de terre que l'on ſuppoſoit être les Idoles des Indiens qui habitoient cette Iſle quand les Eſpagnols la découvrirent.

Inſtrument des Caraïbes pour grager le manioc.

Les Sauvages qui n'avoient pas de grages de cuivre avant l'arrivée des Européens, ſe ſervoient d'une planche de racines ou de cuiſſes d'arbres, dans laquelle ils fichoient de petits éclats de cailloux fort aigus pour grager leur manioc. Ils s'en ſervent encore à préſent quand les grages de cuivre leur manquent.

Deux autres manieres d'exprimer le ſuc du manioc.

Outre ces trois manieres ci-deſſus d'ôter la mauvaiſe qualité du manioc en exprimant ſon ſuc, il y en a deux autres que les Négres Marons pratiquent quand ils ſont retirez dans les bois & autres lieux où ils ſe réfugient. La premiere, c'eſt de le couper par morceaux & de le mettre tremper dans l'eau courante des rivieres ou des ravines pendant ſept ou huit heures. Le mouvement de l'eau ou-

vre les pores de la racine, & entraîne ce trop de ſubſtance. La ſeconde maniere eſt de le mettre cuire tout entier ſous la braiſe. L'action du feu met ſes parties en mouvement, & on le mange comme on fait des chataignes ou des patates ſans aucune crainte. 1694.

Il y a une eſpéce de manioc qui eſt exempt de cette qualité dangéreuſe. On appelle Camanioc, comme qui diroit, le chef de Maniocs. En effet, ſon bois, ſes feüilles & ſes racines ſont plus grandes & plus groſſes que les autres maniocs, on le mange ſans danger & ſans aucune précaution. Mais comme il eſt beaucoup plus long-tems à croître & à mûrir, & que ſes racines rendent beaucoup moins de farine parce qu'elles ſont plus légéres & plus ſpongieuſes que les autres, on le néglige, & peu de gens en plantent.

Les petits morceaux de manioc qui ont échappé à la grage, les grumeaux qui n'ont pû paſſer au travers de l'hebichet, & généralement tous les reſtes qu'on appelle les paſſures, ne ſont pas inutiles; on les fait bien ſécher dans la poële après qu'on a achevé de faire la farine, & enſuite on les pile dans un mortier pour les réduire en une

1694. farine très-blanche dont on fait de la boüillie.

On s'en sert encore pour faire une espéce de grosse cassave épaisse de trois ou quatre doigts, qu'on fait cuire jusqu'à ce qu'elle soit presque brûlée, dont on se sert pour faire une boisson, appellée Ouycou, dont je vais parler.

CHAPITRE XVII.

Des Boissons ordinaires des Isles.

APrès que nous avons parlé du pain du pays, il me paroît très-juste de dire un mot des boissons dont on use communément.

Canaris, vaisseau de terre. L'Ouycou est la plus ordinaire dont usent ceux qui n'ont point de vin. Les Européens ont appris des Sauvages à la faire. On se sert pour cela de grands vases de terre grise que l'on fait dans le pays. Les Sauvages, & à leur imitation les Européens les appellent Canaris; nom générique qui s'étend à tous les vaisseaux de terre grands & petits, & à quelque usage qu'ils soient destinez. Il y en a qui contiennent depuis une pinte jusqu'à soixante & quatre-

vingt pots. On se sert de ces grands pour faire le Ouycou, on les remplit d'eau jusqu'à cinq ou six pouces près du bord ; on y jette deux de ces grosses cassaves rompuës, avec une douzaine de certaines pommes de terre, appellées patates, coupées par quartier, trois ou quatre pots de gros sirop de cannes, ou quand on en manque, une douzaine de cannes bien mûres coupées en morceaux & écrasées avec autant de bananes bien mûres & bien écrasées. Je donnerai dans un autre lieu la description des patates & des bananes. Tout ce mêlange étant fait, on bouche bien l'ouverture du Canaris, & on le laisse fermenter durant deux ou trois jours ; au bout desquels on leve le marc qui est venu au-dessus & qui a formé une croute ; on se sert pour cela d'une écumoire ou d'une piéce de calebasse d'arbre, dans laquelle on a fait de petits trous avec un fer chaud. La liqueur qui est dans les Canaris ressemble pour lors à de la bierre ; elle est rougeâtre, forte, nouriſſante, rafraîchissante ; & elle enyvre aisément. Nos François s'y accoutument aussi facilement qu'à la bierre. 1694.

Ouycou, boisson de l'Amérique, & comment elle se fait.

C'est la boisson favorite de nos Sauvages : ils en font qui est terriblement

1694. forte, ſur tout quandils veulent faire quelque feſtin ; c'eſt avec cela qu'ils s'enyvrent, & que ſe ſouvenant alors de leurs vieilles querelles, ils ſe maſſacrent. Les habitans, les ouvriers & autres qui n'ont pas de vin à leur repas, n'ont point d'autre boiſſon que du Ouycou, après quoi ils prennent un coup d'eau-de-vie de cannes, qu'on appelle Guildive ou Taſſia.

Maby autre eſpéce de boiſſon.

Le Maby eſt une autre boiſſon, qui n'eſt gueres moins en uſage que l'Ouycou. Elle ſe fait de cette maniere ; on met dans un canaris vingt ou trente pots d'eau avec deux pots de ſirop clarifié, une douzaine de patates rouges, & autant d'oranges ſures coupées par quartiers. Cette liqueur ſe fermente en moins de trente heures, & fait un vin clairet, auſſi agréable que le meilleur poiré que l'on boive en Normandie. Il rafraîchit extrémement, du moins en apparence ; il eſt bien plus agréable pour la couleur & le goût que l'Ouycou, mais il eſt plus malfaiſant, car outre qu'il enyvre plus facilement, il eſt venteux & donne la colique pour peu qu'on en faſſe d'excès.

Grappe troiſiém.

Les Négres des ſucreries font une boiſſon qu'ils appellent de la Grappe ;

c'eſt du veſoul ou jus de cannes qu'ils prennent dans la ſeconde chaudiere où il a été paſſé par le drap, ou du moins bien écumé ; ils y mettent le jus de deux ou trois citrons, & le boivent tout chaud. Il eſt certain que cela eſt parfaitement bon pour la poitrine, cela les ſoutient, & les déſaltere, & leur fait le même effet que feroit un boüillon bien ſucculent, à des perſonnes qui ſont accoutumez d'en prendre. J'ai bû aſſez ſouvent de cette Grappe, & je m'en ſuis toujours bien trouvé. 1694. eſpéce de boiſſon.

Le Ouycou & le Maby ſont les boiſſons les plus ordinaires, & dont la plus grande partie des habitans ſe ſervent dans les repas. Celles dont je vais parler ne ſe font que pour le plaiſir & peu ſouvent.

Les pommes d'Acajou étant pilées, on en exprime le jus que l'on laiſſe boüillir pendant deux jours dans un vaiſſeau de terre ou de fayance bien propre. Il s'éclaircit & devient un petit vin clairet, agréable & piquant, qui donne furieuſement à la tête. Vin d'Acajou.

Le ſuc ou le jus des Ananas étant bien fermenté pendant une couple de jours, produit un vin des plus agréables. La couleur en eſt belle ; il a une odeur ad- Vin d'Ananas.

1694. mirable, un goût délicieux : il rafraîchit beaucoup au sentiment de ceux qui le boivent, il semble même les désalterer, mais il est terriblement fumeux ; il enyvre bien vîte, & il faut se donner bien de garde d'en faire excès ; car quoiqu'il ait fermenté, il ne quitte jamais une qualité caustique & mordicante, qui est si naturelle à son fruit, que si on laissoit le couteau dont on s'est servi pour le couper pendant quelques heures sans le bien essuyer, on trouveroit la lame du couteau toute rongée, comme si on y avoit mis de l'eau-forte.

Description de l'Ananas.

L'Ananas est cependant un des plus beaux fruits du monde, son goût & son odeur répondent à sa beauté. Il ressemble à une pomme de pin, & c'est pour cela que les Espagnols l'appellent *Pinas*. Sa tête est couverte d'un bouquet de petites feüilles de même espéce que celles de la tige qui l'a porté, mais plus petites & plus délicates. Celles qui sont dans le centre sont rouges, elles semblent former une couronne sur le fruit. Quand on coupe cette courone & qu'on la met en terre, elle porte du fruit au bout de trois ans Ce fruit vient sur une tige toute semblable à celle de l'arti-

Caratas

Ananas

chaut, excepté que les feüilles ne ſont 1694.
pas découpées dans leur longueur, mais tout d'une piéce, longues, aſſez étroites, & garnies de pointes tout le long de leurs bords, & terminées par une pointe. Le dedans du fruit eſt compoſé d'une infinité de petites fibres très-tendres, environnées d'une chair jaune ou blanche, ſelon l'eſpéce du fruit, très-délicate, pleine d'un ſuc exquis. Je ne ſçaurois mieux en repréſenter le goût, qu'en diſant qu'il tient du raiſin muſcat, de la peſche & de la poire de Boncrétien. Il y en a de pluſieurs eſpéces, la plus commune eſt de dix à douze pouces de hauteur ſur ſix à ſept de diamétre. Il y a dont la forme eſt pointuë comme un pain de ſucre, on les appelle Ananas au pain de ſucre. La troiſiéme eſpéce eſt l'Ananas de pite, il eſt le plus petit, mais le meilleur. Ces fruits de quelques eſpéces qu'ils ſoient, ſont très délicats. Le premier a la chair blanche, les autres l'ont tirant un peu ſur le jaune. On connoît qu'il eſt mûr quand ſon écorce qui étoit verte commence à jaunir ; on le mange crud ; après l'avoir pelé, on le coupe par tranches. Quand on le mange de cette façon, il fait ſouvent ſaigner les gen-

1694. cives, sur tout s'il n'est pas tout à fait mûr. Ceux qui veulent éviter cet accident & n'avoir rien à craindre de sa qualité caustique, le coupent par tranches & le mettent pendant une heure dans un plat avec du vin & du sucre. On boit ce vin après avoir mangé le fruit ; il est extrémement agréable, il semble qu'il nettoye & réjoüit le cœur.

Ananas confits. On confit ce fruit tout entier avec sa couronne, & on en envoye quantité en Europe. Cela fait un très-bel effet pour terminer une piramide de confitures séches, mais son goût & son odeur restent en Amérique, car comme l'un & l'autre se trouve dans son suc, ce suc ne peut être alteré par le feu & par le sucre sans se dissiper & se perdre presque entierement. J'en ai apporté en France que j'avois fait faire à la Martinique avec tout le soin possible, mais qui ne me paroissoient plus que comme de la filasse sucrée, en comparaison de ce qu'ils étoient avant qu'ils fussent confits.

Remarque sur l'Ananas & sur son suc. Quand cette plante est dans une bonne terre, outre l'Ananas principal qu'elle porte sur la maîtresse tige, elle fait de petits rejettons bien plus petits à la verité que le principal, mais qui ne

laiſſent pas de mûrir. Le plus sûr eſt de les arracher en déchitant un peu la tige & de les mettre en terre, ils reprennent aiſément, groſſiſſent & viennent en perfection en dix ou douze mois, au lieu que la couronne étant plantée ne porte du fruit qu'au bout de trois ans. La bonté de ce fruit ne doit pas empêcher d'uſer de précaution quand on le mange crud; car puiſqu'il fait ſaigner les gencives, & que ſon ſuc corrode le fer & l'acier à peu près comme l'eau-forte, on doit craindre qu'il ne produiſe les mêmes effets, quand il eſt mangé; c'eſt la penſée de bien des gens: je n'ai pourtant rien éprouvé de ſemblable, quoique j'en aye mangé aſſez ſouvent de cette maniere; je croi que le ferment qui aide ou qui fait la digeſtion des alimens émouſſe les acides répandus dans le ſuc de ce fruit, ou que la chaleur naturelle fait ſur lui le même effet que le vin dans lequel on le met tremper comme j'ai remarqué ci devant. 1694.

L'eau de vie que l'on fait aux Iſles avec les écumes & les ſirops du ſucre, n'eſt pas une des boiſſons la moins en uſage, on l'appelle Guildive ou Taffia. Les Sauvages, les Négres, les petits

Eau de vie de cannes eſtimée des Eſpagnols.

1694. habitans & les gens de métier n'en cherchent point d'autre, & leur intempérance ſur cet article ne ſe peut dire ; il leur ſuffit que cette liqueur ſoit forte, violente & à bon marché ; il leur importe peu qu'elle ſoit rude & déſagréable. J'en parlerai amplement dans un autre endroit. On en porte quantité aux Eſpagnols de la côte de Carac, de Carthagéne, des Hondures & des grandes Iſles ; ils n'y mettent aucune différence d'avec celle qui eſt faite de vin, pourvû qu'elle ſoit dans des bouteilles de verre d'Angleterre bien bouchées & liées avec du fil d'archal, ou dans des cannevettes d'Hollande de dix ou douze flacons. Les Anglois en conſomment auſſi beaucoup, & ne ſont pas plus délicats que les Eſpagnols ; ils ont inventé deux ou trois ſortes de liqueurs, dont l'uſage & l'abus ſont paſſez chez nos François, toujours très-ardens imitateurs de ce qu'ils voyent de mauvais chez nos Voiſins...

Sang-gris, boiſſon venuë des Anglois.

La premiere s'appelle Sang-gris ; elle eſt compoſée de vin de Madere que l'on met dans une jatte de criſtal ou de fayance avec du ſucre, du jus de citron, un peu de canelle & de gérofle en poudre, beaucoup de muſcade & une crou-

re de pain rôtie, & même un peu brûlée. Lorsqu'on juge que la liqueur a pris le goût des choses qu'on y a mises, on la passe par un linge fin. Rien n'est plus agréable, le goût de citron la fait paroître rafraîchissante, & ceux qui l'ont inventée le prétendent aussi; mais il est aisé de voir par ce qui entre dans sa composition qu'elle est très-chaude, & qu'elle donne aisément à la tête. 1694.

La seconde est la Limonade à l'Angloise. Elle se fait avec du vin de Canarie, dans lequel on met du sucre, du jus de citron, de la canelle, de la muscade, du gérofle & un peu d'essence d'ambre. Cette boisson est aussi délicieuse qu'elle est dangéreuse. Limonade à l'Angloise.

Me trouvant un jour à la campagne avec un de mes amis, j'entrai dans une maison où l'on avoit fait de cette Limonade, que l'on avoit fait rafraîchir avec soin. On ne manqua pas de nous en présenter; après que nous eûmes bû, je demandai à mon ami, qui ne connoissoit point cette liqueur, ce qu'il pensoit de cette Limonade, il me répondit qu'il avoit si grand soif, qu'il n'avoit pas goûté ce qu'on lui avoit présenté. On lui en porta sur le champ un autre verre qu'il bût avec plaisir & Histoire sur ce sujet.

1694. qu'il trouva admirable ; quelques momens après on lui en préſenta un troiſiéme qu'il prit encore, mais comme je vis que cela pouvoit continuer & avoir des ſuites, je pris congé de la compagnie, & nous montâmes à cheval. Ce ne fut pas ſans peine que je le conduiſis juſques chez moi, je le fis coucher ; il dormit ſept ou huit heures, & ſe réveilla enfin avec un mal de tête épouventable. Je ne croi pas qu'il lui ait jamais pris envie de ſe rafraîchir avec de pareille Limonade.

Ponche, troiſiéme eſpéce de boiſſon Angloiſe.

La troiſiéme boiſſon des Anglois eſt la Ponche, c'eſt leur boiſſon favorite ; elle eſt compoſée de deux parties d'eau-de-vie ſur une d'eau. On y met les mêmes ingrédiens que dans le Sang-gris, excepté le citron, à la place duquel on met des jaunes d'œufs qui la rendent épaiſſe comme du broüet. Ils prétendent que c'eſt une choſe excellente pour la poitrine & fort nourriſſante. Souvent au lieu d'eau on y met du lait, & c'eſt la plus eſtimée. Comme il n'eſt pas permis de juger des goûts, chacun pourra porter tel jugement qu'il voudra de ce ſalmigondi.

Précaution des Caraïbes.

Quand les Sauvages veulent faire quelque voyage hors de leurs Iſles, ils

font proviſion d'une pâte de bananes, qui dans le beſoin leur ſert de nourriture & de boiſſon. Pour cet effet ils prennent des bananes bien mûres qu'ils écraſent & mettent en pâte, qu'ils font paſſer au travers d'un hebichet fin, à peu près comme les Apotiquaires paſſent la caſſe, après quoi ils en font de petits pains qu'ils font ſécher au ſoleil ou dans les cendres chaudes, après les avoir envelopez dans des feüilles de baliſier. Lorſqu'ils veulent ſe ſervir de cette pâte, ils la délayent dans de l'eau, ce qui ſe fait très-facilement. Elle épaiſſit l'eau, & lui donne une petite pointe d'aigreur agréable qui réjoüit, qui déſaltere beaucoup, & qui nourrit en même tems. 1694. dans leurs voyages.

Le Dimanche 23 Mai on m'écrivit du Fort Saint Pierre que Monſieur de la Heronniere, cet obligeant Capitaine, dans le vaiſſeau duquel j'étois venu de France, étoit attaqué du mal de Siam & fort en danger. Les obligations que je lui avois ne me permettoient pas de demeurer indifférent dans cette occaſion; je réſolus de l'aller voir & lui offrir mes ſervices; je choiſis deux douzaines de chapons & de poulardes

1694. pour lui en faire préſent ; je les fis porter chez Monſieur Michel où j'allai coucher, afin de profiter de ſon canot qui devoit aller le lendemain à la Baſſe-terre, par le retour duquel je devois faire apporter quelques meubles pour ma maiſon.

Je partis le Lundi trois heures avant le jour. J'arrivai de bonne heure au Fort Saint Pierre, & j'allai auſſi-tôt chez Monſieur de la Heronniere. Je le trouvai encore fort mal, mais hors de danger, parce qu'il avoit eu une criſe qui avoit décidé de ſon ſort. Je demeurai plus d'une heure avec lui, après quoi j'allai au Couvent. Le Supérieur ayant ſçû d'où je venois me fit une groſſe réprimande, & me blâma fort de m'être ainſi expoſé à gagner cette maladie ; je le remerciai du ſoin qu'il prenoit de ma ſanté, & je l'aſſurai que je n'avois aucune crainte de ce mal, que ce n'étoit pas le premier malade que j'euſſe vû, puiſque j'en avois déja enterré dans ma Paroiſſe qui étoient morts de cette maladie, que j'avois aſſiſté, & à qui j'avois adminiſtré les Sacremens. Il ne laiſſa pas de me donner une fiole d'Elixir de propriété, & me dit de m'en frotter les temples & les na-

cines avant d'entrer chez les malades, & même d'en prendre quelques goutes dans du vin, quand je le pourrois faire. Je lui promis tout ce qu'il voulut, & je l'oubliai auſſi-tôt, car je n'ai jamais ajoûté beaucoup de foi aux remédes; & j'ai remarqué que ceux de nos Religieux qui ont été le plus ſur leur garde, & qui étoient toujours chargez d'Eſſences, d'Elixirs & autres ſemblables babioles, ont été les premiers attaquez, & la plûpart en ont été emportez. 1694. Remarque ſur la maladie de Siam.

Je trouvai deux de nos Peres qui venoient d'arriver de France. L'un étoit le Pere Charles que nous avions laiſſé malade à la Rochelle, qui mourut bientôt après; l'autre le Pere Deſchanet qui avoit déja été aux Iſles.

Je ne partis de la Baſſe-terre que le Mercredi après midi, dans un canot que Monſieur Michel avoit envoyé pour me prendre. Je vis tous les jours Monſieur de la Heronniere, dont la ſanté ſe rétabliſſoit à vûë d'œil. Il me remercia beaucoup des volailles que j'avois fait porter chez lui: Je le priai de venir prendre l'air chez moi dès qu'il ſeroit en état de pouvoir faire le voyage; il me le promit, mais ſes affaires ne lui

1694. permirent pas de me donner cette consolation.

J'arrivai si tard chez Monsieur Michel avec ces deux Religieux, que nous fûmes obligez d'y coucher ; le lendemain je m'en allai de grand matin dire la Messe à mon Eglise. Monsieur Michel y conduisit mes deux Compagnons. J'envoyai avertir le Pere Breton de leur arrivée, & le prier de venir leur tenir compagnie à dîner & à souper, aussibien que Monsieur Michel & Monsieur du Roy mon voisin. Je fus les conduire le Vendredi jusqu'à la Basse-pointe, où le Pere Breton nous donna à dîner ; ils continuerent ensuite leur voyage jusqu'au Fond Saint Jacques sur des chevaux que je leur fis prêter.

Le Samedi veille de la Pentecôte, après les cérémonies ordinaires du jour, je baptisai dix-neuf Négres adultes de ma Paroisse, & presqu'autant que le Pere Breton m'envoya de la sienne.

Le Dimanche 30. Mai jour de la Pentecôte, je fis communier tous les enfans qui avoient fait leur premiere Communion à Pâques. Je retins à dîner chez moi dix ou douze des principaux du quartier, & ainsi j'eus du monde pour assister à Vêpres. Monsieur du

Roy nous donna à ſouper. Depuis qu'il 1694.
étoit revenu ſur ſon habitation, nous ſoupions tous les jours enſemble, un jour chez lui & un jour chez moi. Je pris ce moyen comme le plus propre pour m'inſinuer dans ſon eſprit, & le faire revenir peu à peu de la prévention où il étoit né, & où il avoit été élevé contre la Religion & ſes Miniſtres. J'étois édifié de ſon exactitude à obliger ſes eſclaves à aſſiſter aux Prieres, à la Meſſe, au Catéchiſme; il les exhortoit ſouvent à s'approcher des Sacremens, & ſon habitation étoit ſans contredit une des mieux réglées de toute ma Paroiſſe. Je la propoſois fort ſouvent pour exemple aux autres, il venoit lui-même très-régulierement à la Prédication; il aſſiſtoit aux Catéchiſmes que je faiſois aux enfans; & quand nous étions enſemble il me propoſoit ſes doutes que je lui éclairciſſois autant que ma capacité le pouvoit permettre. Avec toutes ces bonnes diſpoſitions, je n'ai pû avoir le plaiſir de le voir Catholique; il eſt vrai qu'il m'avoüoit quelquefois qu'il étoit ébranlé, qu'il entrevoyoit la verité, & qu'il eſpéroit que Dieu la lui découvriroit avant ſa mort; il n'a point été trompé, il me

1694. rémoigna qu'il vouloit retourner en Languedoc & achever ſes jours avec le reſte de ſa famille ; il traita de ſon habitation avec les ſieurs Huc & Maraud, & étant arrivé à Bordeaux il tomba malade. Dès qu'il ſe ſentit mal, il envoya chercher le Curé de la Paroiſſe, fit entre ſes mains une nouvelle abjuration, ſe réconcilia à l'Egliſe, reçût tous les Sacremens, & mourut avec les ſentimens d'un véritable Enfant de l'Egliſe. Ses amis qui ſçavoient quelle part je prenois à tout ce qui le regardoit, me manderent ſa mort & ſa converſion : ſi j'appris la premiere de ces nouvelles avec douleur, la ſeconde me donna une joye infinie.

CHAPITRE XVIII.

Des Scorpions, Serpens, Vers de Palmiſtes ; du bois à ennyvrer ; des différentes eſpéces de Palmiſtes & de leurs Choux.

LE Mercredi 2. Juin les Charpentiers démolirent la vieille Egliſe, pour employer les matériaux à l'agrandiſſement qu'on avoit projetté à une

maison, un d'eux fut piqué par un Scor- 1694.
pion ; cela me fit peur, parce que je croyois qu'ils étoient aussi dangereux aux Isles qu'ils le sont en Europe, mais on m'assura le contraire, & j'en vis l'expérience, car le bras du charpentier qui avoit été piqué n'enfla pas tant que s'il avoit été piqué d'une Guespe ; on se contenta d'y mettre une compresse avec de l'eau-de-vie, cela ne l'empêcha point du tout de travailler ; il m'assura que la douleur qu'il sentoit étoit fort médiocre, & le soir il me fit voir son bras tout-à-fait désenflé & sans douleur.

La piquûre du Scorpion n'est point dangereuse aux Isles.

Ce fut dans la même semaine qu'on trouva un Serpent de six à sept pieds de long dans mon poulaillier ; mon Négre y étant entré au point du jour pour tâter les poules, en vit une qui étoit morte avec les aîles étenduës, & remarqua qu'il manquoit quelques poulets ; il vint aussi-tôt m'en avertir, ajoutant qu'infailliblement il y avoit un Serpent dans le poulaillier, parce que les volailles en étoient sorties toutes épouventées, & avec un empressement qui ne leur étoit pas ordinaire. Quand le soleil fut levé on vit le Serpent qui étoit louvé, c'est-à-dire, plié & roulé en un

1694. coin avec la tête levée. Je le ſaluai d'un coup de fuſil qui lui mit la tête en morceaux, après quoi mon Négre le tira dans la cour, je lui fis ouvrir le ventre, on y trouva quatre petits poulets qu'il avoit avalez. Ces oiſeaux ſe ſentant piquez ouvrent les aîles en expirant, & ſe roidiſſent en cette ſituation, de ſorte qu'il ſeroit impoſſible au Serpent de les avaler, s'il attendoit qu'ils ſe fuſſent refroidis en cet état. Les poulets qui étoient tout jeunes & preſque ſans force, n'avoient pû faire la même choſe. Le Serpent ne mâche ni ne coupe point ce qu'il mange, il l'avale tout entier, s'il peut en venir à bout. Quand il a tué un animal avec ſon venin, il le prend par la tête & le ſucce juſqu'à ce qu'il l'ait englouti. Il ne paroît pas qu'il digere ce qu'il a dans le ventre, il y demeure tant qu'il ſoit entierement corrompu & putrifié, & pendant ce tems-là le Serpent reſte endormi.

Remarques ſur les Serpens.

On eut toutes les peines du monde le ſoir à faire rentrer les volailles dans le poulaillier, elles venoient juſqu'à la porte, regardoient dedans, & puis ſe retiroient toutes effrayées, comme ſi elles euſſent encore vû le Serpent qui y avoit été la nuit précédente : Je ne pou-

vois comprendre par où cette bête étoit entrée, eu égard à sa grosseur, car elle étoit grosse comme le bas de la jambe. On soupçonna enfin qu'elle étoit entrée par une petite ouverture qui se fermoit avec une planche où il y avoit une charniere. Cette ouverture servoit à faire entrer les volailles, les unes après les autres, quand on les compte le soir. 1694.

Quoique la tête fut toute brisée, mon Négre ne laissa pas d'achever de la couper & de l'enterrer fort avant en terre, de crainte que quelqu'un venant à marcher dessus, ne se picquât & ne se mit en danger d'y trouver encore du venin.

Graisse de Serpent admirable pour les douleurs froides.

Un de mes charpentiers tira la graisse qui étoit dans le corps du Serpent en assez bonne quantité, & m'enseigna à la conserver dans un flacon bien bouché, & m'assura qu'il n'y avoit rien de meilleur pour les douleurs froides, la sciatique & autres semblables incommoditez; on la fait fondre sur une assiette, après quoi on y mêle de l'esprit de vin ou de bonne eau-de-vie; ensuite on frotte la partie affligée avec des linges chauds pour ouvrir les pores, & on l'oint avec cette graisse ainsi dissoute. J'ai éprouvé ce reméde sur moi-même & sur

1694. d'autres, & toujours avec un heureux ſuccès. Cette graiſſe eſt blanche, ferme & n'a aucune mauvaiſe odeur; elle ſe conſerve auſſi ſans ſe corrompre, ſans qu'on y apporte aucune précaution.

Le Jeudi 10. Juin je portai le ſaint Sacrement en Proceſſion autour de la ſavanne où l'Egliſe eſt ſituée; la Compagnie d'Infanterie du quartier ſous les armes marchoit à la tête, les Officiers & le drapeau étant en leurs poſtes, le tambour battant. Les habitans qui étoient dans la cavalerie marchoient autour du ſaint Sacrement. Nous trouvâmes trois Repoiſoirs très-propres. Quoique Monſieur du Roy ne fût pas Catholique, il ne laiſſa pas d'en faire faire un devant ſa porte, fort bien éclairé, & de faire tirer des boëtes. Je fus fort ſatisfait de la dévotion de mes Paroiſſiens qui communierent en grand nombre. Je donnai à dîner aux principaux. Après Vêpres j'allai ſouper chez Monſieur Michel, avec preſque tous ceux qui avoient dîné chez moi; nous y couchâmes.

Le lendemain nous fîmes ennyvrer la grande riviere, à près de mille pas au-deſſus de ſon embouchure. Nous y prîmes quantité de beaux poiſſons, &

ſur

ſur tout de très-groſſes Anguilles. On ſe ſert pour ennyvrer les rivieres des racines & des feüilles d'un arbre qui n'a point d'autre nom que celui de bois à ennyvrer. Je n'en ai point vû qui paſſât dix pieds de hauteur; ordinairement il n'en a que ſix. C'eſt un bois mal fait & tors, quoiqu'il ſoit aſſez dur; il n'eſt bon qu'à brûler, encore les Négres ne veulent-ils pas s'en ſervir à cauſe de la qualité qu'il a d'ennyvrer les poiſſons. Son écorce eſt rude, brune & épaiſſe; il eſt aſſez branchu, & fort chargé de feüilles approchantes pour la figure de celles des pois communs; elles tiennent trois à trois attachées à la même queuë; elles ſont épaiſſes, cottonnées & d'un verd foncé. On prend l'écorce de ſes racines, qui eſt fort épaiſſe, & même celle du tronc & des branches; on la pile avec les feüilles, & on la mêle avec de la chaux vive. Pendant qu'on eſt occupé à piler ces drogues, on barre le lit de la riviere en divers endroits avec des pierres & des brouſſailles, & on jette cette compoſition dans la riviere trois ou quatre cens pas au-deſſus du premier endroit que l'on a barré. Tout le poiſſon qui ſe trouve dans cet eſpace boit cette eau, s'enny-

1694.

Bois qui qui ſert à ennyvrer les poiſſons dans les rivieres.

1694. vre, vient sur l'eau, se jette à terre, heurte contre les pierres & vient s'arrêter à la barre, en faisant des sauts, des gambades & des postures comme des gens qui sont yvres. Les Anguilles sont plus difficiles à ennyvrer que les autres, nous ne laissâmes pas d'en prendre beaucoup & de très grosses; elles sont fort grasses & fort délicates. Nous mangeâmes notre pêche sur le bord de la riviere, où nous dînâmes: c'est une partie de plaisir qu'on fait assez souvent dans les Isles, & qui a ses agrémens.

Vers de Palmiste maniere de les apprêter.

On me fit manger des vers de Palmistes. C'est un insecte qui se produit dans le cœur de cet arbre, quand il est abatu. Ces vers sont de la grosseur du doigt, & d'environ deux pouces de longueur: je ne puis mieux les comparer qu'à un pelotton de graisse de chapon, enveloppé dans une pellicule fort tendre & fort transparente. On ne remarque dans le corps de l'animal aucune partie noble, ni entrailles, ni intestins, du moins à la vûë, car on voit autre chose avec une loupe de cristal, quand on a fendu l'animal en deux parties, la tête est noire & attachée au corps, sans aucune distinction de col.

La maniere de les apprêter est de les

enfiler dans une brochette de bois pour les tourner devant le feu : quand ils commencent à s'échauffer, on les saupoudre avec de la croute de pain rapée, mêlée avec du sel, un peu de poivre & de muscade ; cette poudre retient toute la graisse qui s'y imbibe ; quand ils sont cuits on les sert avec un jus d'orange ou de citron. C'est un très bon manger & très-délicat ; quand on a une fois vaincu la répugnance qu'on a pour l'ordinaire de manger des vers, sur tout quand on les a vûs vivans. Il y a encore une autre maniére de les accommoder, c'est de les mettre dans une casserole ou dans un petit canaris avec du vin, des épiceries, un bouquet d'herbes fines, quelques feüilles de bois d'inde, & des écorces d'orange. 1694.

Huile de vers de Palmiste.

Quand on expose ces vers quelque tems au soleil, ils rendent une huile qui est admirable pour les douleurs froides ; & sur tout pour les hémoroïdes. Il faut en oindre la partie malade, & appliquer dessus un linge chaud, observant de ne jamais chauffer l'huile, parce que le feu dissipe ses esprits & les fait évaporer.

Le Palmiste franc.

Le Palmiste est un arbre fort commun dans toute l'Amérique : il vient

1694. droit comme une fléche, & haut assez souvent de plus de trente pieds, n'ayant qu'une racine de médiocre grosseur, qui s'enfonce en terre, qui ne seroit pas capable de le soutenir si elle n'étoit pas aidée par une infinité d'autres petites racines rondes, souples, entremêlées les unes dans les autres qui font une grosse motte autour du pied de l'arbre à ras de terre, qui le soutiennent merveilleusement, & aident à lui fournir la nourriture nécessaire. Ses feüilles ou ses branches viennent comme une gerbe à sa cime, & le couronnent; elles sont longues de sept à huit pieds, & même plus; il est difficile de décider si on les doit appeller branches ou feüilles: car ce sont de longues côtes, des deux côtez desquelles sont attachées ces espéces de feüilles, longues d'un pied & demi, & larges d'environ deux pouces dans leur naissance, & qui diminuent à mesure qu'elles s'approchent de l'extrémité; elles n'ont qu'une nervûre dans leur milieu, elles sont assez fortes & maniables, d'un verd clair au-dessus & plus pâle au-dessous. Cet arbre est de deux espéces, le franc qui est celui dont je viens de parler, & l'épineux ainsi appellé parce que

Le Palmiste épineux.

ſon tronc & ſes feüilles ſont tout cou- 1694.
verts d'épines. Le cœur ou la moële de cet arbre eſt jaunâtre, celle du palmiſte franc eſt blanche, celui-ci ne porte aucun fruit; l'épineux porte des bouquets de petites noix comme des chataignes qui ſont remplies d'une ſubſtance blanche & oleagineuſe, que les enfans mangent avec plaiſir. J'en ai fait faire de l'huile qui étoit bonne à manger étant fraîche, mais qui devient rance en peu de tems; elle eſt bonne à brûler. On employe ces arbres à trois ſortes d'uſages. On s'en ſert pour ſe nourrir, pour ſe loger, & pour faire des cordes, des corbeilles, des nattes, des lits & autres néceſſitez d'un ménage.

Chou de Palmiſte, & la maniere de l'apprêter.

Quand le palmiſte eſt abbatu, on coupe ſa tête à deux pieds ou deux pieds & demi au-deſſous de l'endroit où les feüilles prennent naiſſance, & après qu'on a ôté l'extérieur on trouve le cœur de l'arbre, ou pour mieux dire, des feüilles qui ne ſont pas encore écloſes, pliées comme un éventail, & ſerrées les unes contre les autres, blanches, tendres, délicates, & d'un goût approchant de celui des culs d'artichaux. On les appelle en cet état Choux palmiſtes. On les met dans l'eau fraîche, & on les mange avec le poi-

1694. vre & le ſel comme les jeunes artichaux, ou bien on les fait boüillir dans l'eau avec du ſel; & après qu'ils ſont égoûtez, on lès met dans une ſauce blanche comme les cardons d'Eſpagne ou les cercifis avec de la muſcade. On les accommode encore comme des bignets en les trempant dans une pâte fine, & les paſſant à la poële, avec l'huile ou le beure, ou bien encore on les fait frire comme du poiſſon, après les avoir paſſé par la farine. On les met dans la ſoupe, ils lui donnent un très bon goût; enfin on les mange en ſalade après qu'on a développé toutes les feüilles : de quelque maniere qu'on s'en ſerve, elles ſont très-bonnes & très-délicates, c'eſt une nourriture légere & de facile digeſtion, de ſorte qu'on la peut appeller une véritable manne pour le païs.

Comment les vers naiſſent dans les Palmiſtes.

Lors que le palmiſte eſt abattu, & qu'on n'a pas beſoin de ſon tronc, on y fait avec la ſerpe ou la hache pluſieurs entailles le long du tronc, afin que certaines groſſes mouches qui produiſent les vers dont je viens de parler, puiſſent entrer dans le cœur de l'arbre, en manger la moële, & y laiſſer leurs œufs qui s'écloſent & forment ces vers. Il faut avoir ſoin d'aller au

bout de six semaines voir l'arbre qu'on a entaillé. On le fend dans toute sa longueur, & on trouve ces vers dans sa moëlle. Quand on néglige d'y aller environ ce tems-là; on ne trouve plus de vers, il faut qu'ils ayent changé de figure comme les vers à soye, & qu'ils soient devenus mouches. 1694.

Je n'ai vû de ces vers qu'à la Martinique, quoiqu'il y ait des palmistes à choux dans toutes les autres Isles: j'en ai fait entailler à la Guadeloupe pour tâcher d'y attirer des vers, mais je n'ai pû réussir. Il est vrai que je n'y ai point vû de cette espéce de mouches.

Le Chou des palmistes épineux, est plus tendre & plus délicat que le blanc.

Les arbres qui portent les noix d'Indes que l'on appelle Cocos, & les dattiers, ont des choux. J'ai mangé des uns & des autres, ils sont fort bons, leur goût approche toujours un peu de celui de leur fruit.

On se sert des Palmistes pour faire entiérement une maison.

Le second usage auquel on employe les palmistes; est pour bâtir des maisons & les couvrir. Pour cet effet on coupe le tronc par tronçons de la longueur qu'on veut donner aux grandes & aux petites fourches que l'on met en terre d'une profondeur proportionnée à leur

1694. hauteur & à la qualité du terrain. On a ſoin d'en faire brûler la partie que l'on veut mettre en terre, parce qu'autrement elle ſe pourriroit bien-tôt. On le fend en deux pour faire les ſablieres, les ſoles, le faîtage, & les chevrons, & en huit ou dix pour faire les lattes & la paliſſade qui régne autour de la maiſon, & qui lui ſert de mur ou de planche. On attache toutes ces piéces avec des chevilles du même bois, après quoi on étend les cóſſes ou branches de toute leur longueur avec leurs feüilles ſur les lattes; on les y attache avec les mêmes feüilles, & enſuite on treſſe ou natte les feüilles d'un côté d'une coſſe avec celle d'une coſſe qui eſt auprès d'elle; on les met ainſi par étage les unes ſur les autres juſqu'au faite, où on les plie les unes ſur les autres. Cette eſpéce de couverture eſt bien meilleure que celle que l'on fait avec des têtes de cannes ou de roſeaux, & peut durer huit ou dix ans. Les piéces de palmiſtes dont on ſe ſert pour paliſſader le tour de la maiſon, après avoir été coupées de la hauteur néceſſaire, c'eſt-à-dire depuis la ſole juſqu'à la ſabliere, doivent être fenduës en ſept ou huit parties ſelon la groſſeur de l'arbre, pour

en faire comme de petites douves de quatre, cinq ou ſix pouces de large ; on dole le dedans qui eſt mol, & on laiſſe le deſſus qui eſt dur. On arrange ces douves les unes auprès des autres le plus ſerré que l'on peut, on en met quelques-unes plus longues que les autres en travers pour ſoûtenir celles qui ſont debout, que l'on cheville dans les poteaux comme on clouë les autres ſur les ſoles & les ſablieres. La plûpart des maiſons, juſqu'aux magaſins, l'hôpital & même l'Egliſe du Cap François de S. Domingue, étoient bâtis de cette maniere en 1701. comme je le dirai en ſon lieu. 1694.

Troiſiéme uſage qu'on fait du Palmiſte.

Le troiſiéme uſage qu'on fait du palmiſte, eſt d'employer le dedans qui eſt comme un tiſſu de gros filets & aſſez durs à faire de l'étoupe pour calfater, & même des cordages : on le bat bien pour dépoüiller les filets & les rendre plus ſouples & plus maniables. Nos Flibuſtiers & nos Forbans qui ont couru la mer du Sud & d'autres lieux aux environs des deux Amériques, entendent à merveille ce travail. On ſe ſert des feüilles pour faire des corbeilles, des balais, des hamacs en forme de rets, des nattes, des ſacs, & mille au-

1694. tres ustenciles de ménage. On les passe auparavant sur le feu pour les amortir, & suivant l'ouvrage qu'on veut faire, on les tille. Les sauvages sont fort adroits pour tous ces ouvrages.

Outre ces deux espéces de palmistes, il y a deux autres arbres à qui on donne le même nom, du moins à la Martinique. Ce sont deux arbres excellens pour les bâtimens ; ils viennent très-grands, très-gros & très-forts. Il a plû à nos ouvriers de les distinguer en mâle & femelle : en effet, on remarque quelque différence dans la couleur de leur bois, le mâle est assez rouge, on l'appelle aussi Angelin. La femelle est plus blanche & conserve son nom. Je parlerai de ces deux arbres dans un autre endroit.

Grenoüilles ou Crapauds de la Martinique ; leur chasse.

On trouve à la Martinique & en quelques autres Isles, les plus belles Grenoüilles du monde, on les appelle Crapauds parce qu'elles sont vêtuës comme les crapauds d'Europe, c'est-à-dire de gris avec des taches ou rayes jaunes & noires ; elles ne se tiennent pas dans l'eau, mais dans les bois où elles croassent très-fort, sur tout la nuit. J'en ai vû dont le corps avoit plus d'un pied de long, sans compter les cuisses qui

étoient groſſes & fort charnuës ; leur chair eſt blanche, tendre & délicate, on ne jette que la tête, tout le reſte eſt fort charnu ; on les accommode comme une fricaſſée de poulets ; & ceux qui arrivent aux Iſles y ſont ſouvent trompez, s'imaginant qu'on leur ſert de la viande, quand on leur donne une fricaſſée de grenoüilles ou de lézards. Les Négres vont la nuit à cette chaſſe dans les bois avec des flambeaux de bagaces, c'eſt-à-dire de cannes ſéches après qu'elles ont paſſé au moulin, ou de bois de chandelle. Ils imitent le croaſſement des grenoüilles auquel elles ne manquent pas de répondre, & de s'approcher de la lumiere du flambeau. Quand elles ſont à portée, le chaſſeur leur donne un coup de bâton ſur le corps qui les empêche d'aller plus loin. Comme les Négres ſçavoient que j'aimois cette viande, & que je les payois bien, ils m'en apportoient ſouvent. Les Serpens & les Couleuvres leur font une guerre continuelle, auſſi-bien qu'aux Rats & aux Piloris : ces derniers ſont une eſpéce de rats de bois deux ou trois fois plus gros que les rats ordinaires ; ils ſont preſque blancs, leur queüe eſt fort courte, & ils ſentent le muſc

1694.

Piloris, eſpéce de Rats de bois.

1694. extraordinairement. Les Négres les cherchent & les mangent avec plaiſir, car ils ſont gras ; mais ils ſont obligez de les faire boüillir en grande eau, avec des feüilles & des oranges coupées par quartiers pour leur ôter cette odeur qui eſt ſi forte qu'elle fait mal à la tête, leur peau étant ſéche la garde encore.

Etant un jour dans le bois, j'entendis une grenoüille qui crioit de toutes ſes forces ; les Négres que j'avois avec moi me dirent qu'aſſûrément elle étoit pourſuivie par un ſerpent. Comme la voix & le bruit que ces animaux faiſoient ſur les brouſſailles s'approchoit toujours de nous, je préparai mon fuſil pour tuer le ſerpent : mais nous reconnûmes un inſtant après que c'étoit une couleuvre qui pourſuivoit la grenoüille, qui la prit à ſix ou ſept pas de nous. Je n'eus garde de tirer ſur la couleuvre, outre qu'elle n'a point de venin ; elle eſt ennemie du ſerpent, lui fait la guerre, & le mange, & pour cette raiſon on ne lui fait jamais de mal. Pour peu qu'on ſoit fait au pays on diſtingue aiſément la couleuvre d'avec le ſerpent, parce que la couleuvre a la tête longue & ronde comme une anguille, & que le ſerpent l'a plate,

Différence du ſerpent & de la couleuvre.

& preſque triangulaire. C'eſt une erreur de croire que ces animaux frayent quelquefois enſemble, cela n'arrive jamais. Quand ils frayent chacun dans ſon eſpéce, ils ſe lient & s'entrelaſſent enſemble comme un cable : ils ſont dangereux dans cet état. Les couleuvres ſont méchantes quand on leur jette des pierres & qu'on leur fait manquer les animaux qu'elles pourſuivent, elles viennent ſur ceux qui les inquiétent, & quand elles peuvent elles ſe jettent ſur eux, & mordent comme des chiens. Elles n'ont point de crocs comme les viperes, mais ſeulement des dents aſſez longues, fortes & aiguës ; cependant elles ne mâchent pas ce qu'elles avalent, elles ne font que le ſuccer & l'engloutiſſent ſi elles peuvent tout entier. Quand on en eſt mordu on penſe la playe comme une morſure de chien, avec cependant quelque précaution contre le venin qui pourroit y être, comme ſeroit celui d'un animal enragé. 1694.

La couleuvre dont je viens de parler paroiſſoit avoir plus de dix pieds de long ; elle étoit groſſe comme le gras de la jambe d'un homme, ſa peau tachetée & ondée de diverſes couleurs,

1694 étoit très-belle. J'étois ſurpris de la vîteſſe avec laquelle elle couroit, elle auroit ſans difficulté atteint un homme courant de toutes ſes forces, & pluſieurs perſonnes auroient fait une triſte expérience de la vîteſſe de ces animaux, s'ils n'avoient pas ſçû le ſecret de les laiſſer bien-tôt derriere eux, qui conſiſte à courir en zigzag ; car l'impétuoſité de leur mouvement eſt ſi grande, qu'elles ne peuvent pas ſe détourner auſſi promptement que celui qu'elles pourſuivent, & finiſſent ainſi inutilement une carriere, pendant qu'il en a fait une autre, & s'eſt par conſéquent conſidérablement éloigné d'elles. Elle avoit toujours la tête élevée de près de deux pieds de terre. Elle avala la grenoüille tout d'un coup ſans la mordre ni la mâcher, de maniere qu'on voyoit diſtinctement tous les mouvemens de la grenoüille à meſure qu'elle entroit dans le corps de la couleuvre.

De quelle maniere le Serpent & la Couleuvre ſe battent.

Quand la couleuvre & le ſerpent ſe battent, ils ne viſent à autre choſe qu'à ſe prendre la tête l'un à l'autre, car celui qui peut gober ou engloutir la tête de ſon ennemi l'étouffe dans le moment, & acheve de l'avaler en le ſuçant. Il arrive ſouvent que le ſerpent donne

quelque coup de croc à la couleuvre qui va auſſi-tôt ſe frotter à une herbe qu'on appelle la mál-nommée, herbe fine, pointuë, aſſez douce au toucher, mais fort âpre au goût, on en trouve preſque par tout. Cet attouchement la guérit, & la fait revenir ſur le champ au combat. Cette herbe entre dans la compoſition du reméde dont on ſe ſert pour la morſure du ſerpent, & je crois que c'eſt la principale. 1694.

Il y a à la Dominique une eſpéce de ſerpens qui n'ont point de venin. On les appelle, Têtes de chien, parce qu'ils ont la tête fort groſſe & courte, & qu'ils mordent comme des chiens. Ils font une guerre continuelle aux rats & aux poules. Serpent appellé Tête de Chien.

La graiſſe de ce ſerpent eſt admirable pour les douleurs froides, foulures de nerfs, & même pour la paraliſie: une infinité de gens s'en ſont ſervis avec un ſuccès merveilleux pour la goutte de quelque qualité qu'elle puiſſe être: car on dit qu'il y en a de froide & de chaude. Quand je dis qu'on s'en eſt ſervi avec un ſuccès merveilleux, je ne prétends pas qu'on croye que cette graiſſe guérit la goutte radicalement, je tromperois ceux qui liront ces Mémoi- Reméde pour la goutte.

1694. res, & j'exposerois l'espéce des Têtes de chien à être entierement détruite, elle ne fait que dissiper la fluxion en ouvrant assez les pores pour la faire transpirer, & cela très promptement; en sorte qu'en moins de six heures le goutteux qui ne pouvoit appuyer ses pieds à terre, marche aisément, n'a plus de douleur, & est aussi long-tems à se ressentir d'une nouvelle attaque de goutte, qu'il auroit été s'il avoit attendu patiemment ou impatiemment dans son lit que la fluxion se fût dissipée; ce qui demande souvent bien du tems.

La maniere de s'en servir est de faire chauffer cette graisse, & d'en oindre la partie affligée, & de mettre dessus un plumasseau imbibé de la même graisse.

Je suis convaincu de la bonté de ce reméde par bien des expériences faites aux Isles. C'est aux goutteux de France à l'éprouver en se mettant pour cet effet dans des chambres bien chaudes, & réiterant une ou deux fois cette onction si la premiere n'a pas operé entiérement. Si on l'employe pour des rhumatismes, douleurs froides, foulures ou paralisies, on y mêlera de l'esprit de vin quand elle sera suffisamment chaude, même pour la goutte.

Ces trois eſpéces de ſerpens mon- 1694.
tent ſur les arbres pour manger les petits oiſeaux dans le nid, ou pour ſe mettre au ſec dans le tems de pluye. Quand les oiſeaux voyent un ſerpent dans l'arbre où ils ont leur nid, ils volent autour de lui, ils crient comme des déſeſpérez, & ſi quelque perſonne paſſe auprès de l'arbre, bien loin de s'effaroucher, ils viennent autour d'elle, ils s'approchent, ils crient, & ſemblent demander du ſecours contre leur ennemi. On ne manque gueres de leur rendre ſervice en cette occaſion, en tuant le ſerpent. C'eſt un vrai plaiſir de voir la joye de ces petits animaux quand ils voyent le ſerpent étendu par terre, ils voltigent autour de lui, crient, lui donnent des coups de bec, s'approchent de ceux qui les ont délivrez de leur ennemi, comme s'ils les vouloient remercier. J'ai eu pluſieurs fois ce divertiſſement.

Inſtinct des oiſeaux pour deffendre leurs petits contre les Serpens.

Lettres Patentes du Roi pour l'Etabliſſement des Religieuſes du Tiers Ordre de S. Dominique, à la Martinique.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A tous préſens & à venir : SALUT. Les miſéres & calamitez eſquelles les guerres continuelles ont réduit la plûpart de nos ſujets habitans ès frontieres de notre Royaume, ayant contraint pluſieurs Religieux & Religieuſes d'abandonner leurs Monaſteres & Couvents, & de ſe retirer de côté & d'autre, comme ont fait les Religieuſes du Tiers-Ordre de S. Dominique de la Ville de Toul en notre païs de Loraine, réfugiées, tant en notre Ville de Paris qu'ailleurs où ils reſtent. La préſente Mere Marguerite de S. Joſeph Religieuſe Profeſſe dudit Ordre, laquelle avec quelques autres de ſes compagnes ayant pris réſolution de s'en aller avec l'aide de Dieu dans l'Iſle de la Martinique & autres circonvoiſines pour s'y établir à deſſein d'inſtruire les jeunes filles dans la Religion Catholique, Apoſtolique & Romaine, & à toutes choſes hon-

nêtes & vertueuſes conformément à leur Inſtitut, & en eſprit de ſon Ordre, & la permiſſion qu'elle a de ſon Supérieur. A laquelle fin notre très-cher & très-amé Frere le Duc d'Anjou ayant aumôné à ladite Expoſante certaine ſomme de deniers pour lui aider & à ſes compagnes à faire les frais de leur voyage, Nous lui aurions fait expédier notre Paſſeport, avec lequel leur étant beſoin d'avoir notre permiſſion comme Roi & Souverain Seigneur de ladite Iſle Martinique, & autres circonvoiſines, elle nous a très humblement ſupplié de le lui vouloir accorder. A CES CAUSES, deſirant contribuer en tout ce qui Nous ſera poſſible à une œuvre ſi loüable, pleine de charité, & pour la gloire de Dieu, afin de participer à leurs prieres pour notre proſpérité & de notre Etat. Avons à ladite Expoſante permis, accordé & octroyé, & de nos graces ſpéciales, pleine puiſſance & autorité Royale, permettons, accordons & octroyons, par ces Préſentes ſignées de notre main, d'établir en ladite Iſle de la Martinique, & autres circonvoiſines, avec ſes Compagnes, en tel lieu d'icelles qui lui pourra être donné, légué ou acquis, & en icelui faire conſtruire & édifier un Monaſtere & Cou-

vent propre pour y vivre selon les Régles & Constitutions de leur Ordre, faire leurs prieres & dévotions, instruire & enseigner les jeunes filles à la connoissance de Dieu, Religion Catholique, Apostolique & Romaine, & à tous autres exercices honnêtes & vertueux; accepter tous dons & donations qui lui pourront être faites pour aider à leur entretenement; & qu'après le décès de l'Exposante les Religieuses dudit Monastere puissent élire autre Supérieure des Religieuses d'icelui dans les formes & solemnitez requises à leur Ordre, le tout sous l'autorité de leur Supérieur. Ayant à cet effet ladite Exposante, ses Compagnes & Religieuses dudit Monastere, pris & mis en notre protection & sauvegarde spéciale. SI DONNONS EN MANDEMENT aux Gouverneurs de ladite Isle Martinique & autres circonvoisines, & autres Magistrats par Nous ordonnez & établis en icelles, de faire regîstrer ces Présentes où besoin sera, & du contenu, forme & teneur d'icelles, faire joüir ladite Exposante & ses Compagnes pleinement, paisiblement & perpétuellement, cessant & faisant cesser tous troubles & empêchemens au contraire: CAR tel est notre plaisir; & afin que ce soit choses

fermes & ſtables à toujours, Nous avons fait mettre notre Scel à ces Préſentes : ſauf en autres choſes notre droit & l'autrui en toutes. DONNE' à Paris au mois de Décembre l'an de grace mil ſix cens cinquante-trois, & de notre Régne le onziéme. *Signé*, LOUIS. Sur le repli, Par le Roi, PHELYPEAUX, & ſcellées du grand ſceau de cire verte en lacs de ſoye verte & rouge ; & ſur le repli, *Viſa*, MOLE'. *Plus bas eſt écrit :* Collationné. *Signé*, VETIL, Greffier.

Fin de la premiere Partie.

TABLE

DES MATIERES contenuës dans la premiere Partie.

A

ABricot de Saint Domingue. Description de l'arbre & du fruit, ſes qualitez, & les manieres de s'en ſervir, 355
Accident arrivé à un Vaiſſeau de la Flotte, où l'Auteur étoit embarqué, 38
Acoſta (Benjamin) Juif. Il eſt le premier qui cultive le Cacao à la Martinique, 92
Adreſſe des Habitans pour cacher leurs effets en tems de Guerre, 142
Ananas, fruit excellent, ſa deſcription, ſa culture, ſes qualitez, ſes différentes eſpéces, & ſes uſages, 416

Angennes (la Marquiſe) ſa famille, ſon Habitation, 91
Appointemens de l'Etat Maior des Iſles & autres, qui ſont payez ſur le Domaine du Roi, 242
Aſſiettes, Poiſſons. Leur deſcription, 312
Avocat, arbre & fruit. Leur deſcription, qualitez, eſpéces & uſages, 358
L'Auteur s'engage dans les Miſſions de l'Amérique. Il part de Paris, 2. Il tombe malade à la Rochelle, & ne laiſſe pas de s'embarquer, 21

B.

BAtême du Tropique. Sentimens de l'Auteur ſur cette cérémonie, 34
Bêtes rouges, inſectes fort incommodes, reméde à leur piquûre, 154
Biet, Prêtre, Auteur de la Relation de la France Equinoxiale, 235
Bois à enyvrer. Sa deſcription, & la maniere de s'en ſervir, 433
Blenac (le Comte de) Gouverneur Général des Iſles, accuëil qu'il fait à l'Auteur, 197
Bois d'Inde ou Laurier aromatique. Sa deſcription. Uſage de ſes feüilles & de ſes fruits, 377

Boudor, Marchand Limoſin, Commiſſionnaire des Miſſions, 9
Bouline, courir la bouline, châtiment qu'on fait en mer, 44
Bourg ou Ville S. Pierre avec un Fort. Leur deſcription, 74
Breton (le Pere) Religieux Jacobin, Curé du Quartier de la Baſſepointe, 152
Braguez, Habitant de la Martinique. Hiſtoire de ſon frere, 88
Bruneau, Juge Royal de la Martinique, 92

C.

CAbaſſon (le Pere) Superieur de la Miſſion des Jacobins de la Martinique, 67
Calebaſſe, Montagne ou Morne ainſi appellée. Sa belle vûë, 97
Cacao, fruit. Maniere de le confire, 185
Caïlus, Ingénieur Général des Iſles & Terre-Ferme de l'Amérique, ſes projets pour fortifier le Fort Royal, 199
Caouanne, eſpéce de Tortuë, 323
Canaris, vaiſſeaux de terre. Leurs eſpéces différentes, & leurs uſages, 412
Capitaine, Poiſſon, eſpéce de Carpe de mer. Sa deſcription, 326

Capucin,

Capucin, Aumônier de l'Opiniâtre. Il tombe malade. Embarras du Capitaine, 20
Capucins. Leur Général a une converſation avec l'Auteur. Son entrée à Rochefort, 11
Capot, Riviere de ce nom, 100
Caſſier ou Canificier, arbre qui porte la Caſſe. Sa deſcription. Confiture qu'on fait de ſon fruit & de ſes fleurs. Hiſtoire ſur ce fruit, 210
Caret, autre eſpéce de Tortuë. Son écaille, proprietez de ſa chair. Hiſtoire ſur ce ſujet, 319
Caſſave, pain de Manioc. Sa qualité, & la maniere de le faire, 404
Caumels (le Pere) Supérieur Général des Miſſions des Jacobins, 116
Cérémonies d'une premiere Communion, 339
Cerfeüil, Chicorée, Cercifix, Carottes, Citroüilles, Concombres, Choux, & autres herbes. Leur culture, 385
Chapelle. Ce que c'eſt que faire Chapelle, 49
Choux palmiſtes, ce que c'eſt. Leur qualité, & leurs uſages, 437
Chirurgiens, Poiſſons. Leur deſcription, 327
Charité des habitans de la Martinique

pour ceux de Saint Chriſtophle & autres Iſles déſolées par les Anglois, 184
Chaſſe-partie, ou conventions que font les Flibuſtiers avant d'aller en courſe, 222
Chemins de la Paroiſſe de Macouba, Leur deſcription & leur difficulté, 151
Chique, inſecte dangereux. Sa deſcription, ſon reméde, 156
Clocheterie (M. de la) Capitaine de Vaiſſeau du Roi. Son zèle pour l'Egliſe des Jacobins, 78
Combat de la Loire contre un Vaiſſeau de Guerre Anglois, 54
Créolles. Ce que c'eſt, 243
Convent des Jacobins au Mouillage de la Martinique. Sa deſcription, 97
Cabeſterte & Baſſeterre. Explication de ces termes, 95
Croix du Pere Breton. Son Hiſtoire, 94
Coyembouc. Ce que c'eſt, ſon uſage, 143
Cruauté des Anglois à la priſe de l'Iſle de Marie Galante en 1691. 140
Couleuvre, inſtrument dont les Caraïbes ſe ſervent pour preſſer la farine de Manioc, 403
Curioſité d'un Capucin au ſujet des Chiques, 157

D.

DAſtez (le Pere) Religieux Jacobin, que l'Auteur engage dans les Miſſions, 5
Dauville, Capitaine de Milice, Marguillier du Macouba. Son hiſtoire, 139
Différend des Miſſionnaires avec les Religieux de leur Ordre à la Rochelle, 15
Domaine du Roi. En quoi il conſiſte aux Iſles, 242
Dorade, Poiſſon. Sa deſcription & ſa pêche, 48
Du Roi (Jacques) Habitant du Macouba. Son Hiſtoire & ſa mort, 340, 428
Du Maitz de Goimpy, Intendant des Iſles, & Terre-Ferme de l'Amérique, 67

E.

ECaille ou grand Ecaille, Poiſſon. Sa deſcription & ſa pêche, 326
Echalottes. Leur culture, 384
Ecreviſſes. Leur pêche, & les manieres de les apprêter, 328
Egliſe du Macouba. Sa deſcription, 146

Egliſe de la Baſſepointe, 169
Etat des Paroiſſes des Iſles. Par qui elles ſont deſſervies, & les revenus fixes & caſuels des Curez, 230
Eau-de-Vie de Cannes, auſſi appellée Guildine, & Taffia, 419
Equipage que l'on donne aux Miſſionnaires pour leur voyage, 9

F.

FArine de Manioc. Maniere de la faire, & de la conſerver, 406
Fête des Rois célebrée en mer, 41
Fleurs de la Paſſion. Deſcription de ces fleurs, & de leur fruit, 373
Flotte qui va aux Iſles. Son départ de la Rochelle. Nombre des Vaiſſeaux qui la compoſent, leurs forces, & leur deſtination, 22
Folle. Filet dont on ſe ſert pour prendre les Tortuës, 318
Fond Saint Jacques. Habitation des Jacobins à la Martinique. Sa deſcription, 110
Force des Tortuës. Hiſtoire, 316
Fort Royal. Sa deſcription ancienne, & moderne, 93. Il eſt attaqué par l'Amiral de Hollande Ruyter. Hiſtoire de cette attaque, 200

Franchipanes rouges & blanches. Description de ces fleurs, & leur culture, 379

G

GAbaret, Gouverneur de la Martinique, 67
Gagny, Officier dans les Troupes de la Marine. Son Hiſtoire, 51
Galere, un des trois Quartiers de la Ville de Saint Pierre à la Martinique, 77
Galere (Loüis) Négre libre, paſſager du Fort Saint Pierre au Fort Royal, 195
Gombault (le Pere) Supérieur des Peres Jéſuites de la Martinique, 67
Gommiers, arbres, 96
Grappe, eſpéce de boiſſon, 414
Graiſſe de Tortuë. Ses vertus, 324
Grenadiers de deux eſpéces. Leur deſcription & leur culture, 380
Grenoüilles ou Crapaux. Leur deſcription, leur chaſſe, & la maniére de les apprêter, 442
Guingambo, herbe potagere. Sa culture, & ſon uſage, 389
Guitaut (le Commandeur de) Gouverneur de Saint Chriſtophle, & Lieutenant au Gouvernement général, 67

H.

HOlley (le Pere Charles) Jéſuite, 21-25
Houdin, Juge Royal de la Martinique. Son Hiſtoire, 85

I.

JAſmin ordinaire & d'Arabie, ſimple & double. Sa culture, 371
Jéſuites. Ils ont ſeuls le privilege de cultiver les vignes, & faire du vin à la Nouvelle Eſpagne, 370
Imbert (le Pere) Prieur des Jacobins à la Rochelle, 4
Imbert (le Pere François) Jacobin, Curé de la grande Ance à la Martinique. La mauvaiſe réception qu'il fait à l'Auteur & à ſon Compagnon, 101
Indigo, teinture bleuë 268. Cuves où on le fait 269. Reméde aux fentes qui ſe font aux Cuves 271. Lieux où croît l'Indigo 272. Réfutation de Tavernier, & du Pere du Tertre, ſur ce qu'ils en diſent, *là même*. Réfléxions de l'Auteur ſur cette marchandiſe, & autres des Iſles 275. Deſcription de la plante 279. Sa culture, 282.

Accidens qui y peuvent arriver. Tromperies que l'on y peut faire, & moïens de les découvrir, 293
Remarques ſur l'Indigo, 295, *& ſuiv.*
Inſtrumens des Sauvages, pour grager, preſſer, & cuire le Manioc, 409
Julienne (le Pere Loüis) Jacobin, Compagnon de l'Auteur, 3

K.

KErcouë, Capitaine de Flibuſtiers. Son Hiſtoire, 52

L.

LA Bruneliere, Directeur des Domaines du Roi aux Iſles, 241
La Chardonniere, Capitaine de Milice. Son Hiſtoire, & celle de ſes freres 120. Différent de ſon épouſe avec le Pere Martelli, 122
La Heronniere, Capitaine du Vaiſſeau la Loire, ſur lequel l'Auteur s'embarque avec ſon Compagnon, 18. Ses ſoins pour l'Auteur pendant qu'il eſt malade, 23. Son Hiſtoire, 50. Son différend avec le Comte de Blenac, 193
L'Archer (Frere Medard) Supérieur

des Religieux de la Charité, 69
Le Boucher, Habitant de la Martinique. Sa famille nombreuſe, 86
Le Comte, Officier de Milice au Marigot de la Martinique. Sa civilité, 119
Le Merle (la veuve) une des anciennes Habitantes de la Martinique. Sa famille, 69
Le Quoy, Officier de Milice de la Martinique. Son Hiſtoire, 129
Lezard des Iſles, ſa deſcription & ſa chaſſe, 329
Limonade à l'Angloiſe, ſa compoſition, ſes qualitez, 421
Lettres Patentes du Roi, pour l'établiſſement des Religieuſes de Saint Dominique aux Iſles de l'Amérique, 450
Loyer (le Pere Godefroy) Religieux Jacobin, ſa maladie, & ſes avantures, 71
Lozol & la Boiſſiere, Habirans du Macouba. Leur Hiſtoire, 159
Lune, Poiſſon. Sa deſcription, 327

M.

MAby, boiſſon de l'Amérique. Sa compoſition & ſes qualitez, 414
Macouba, Paroiſſe à la Cabeſterre de la Martinique, où l'Auteur a été Curé. Sa deſcription, 134
Manioc, arbriſſeau dont la racine ſert de pain à une partie de l'Amérique 394. Ses différentes eſpéces. 395. Sa culture 396. Maniere de le préparer 397. Ses bonnes & mauvaiſes qualitez 398. Sentiment de l'Auteur ſur le ſuc de Manioc, 399
Macouba ou Teſtard, poiſſon, 328
Maucler, Ordonnateur de la Marine à Rochefort. Son honnêteté pour l'Auteur, & pour les autres Miſſionnaires, 10
Maſſonnier (Guillaume) engagé au ſervice de la Miſſion, 3
Melons de différentes eſpéces. Leur culture, & leurs bonnes qualitez, 87, 387
Michel (Adrien) Capitaine de Milice du Macouba, 146
Miſſionnaires aſſemblez à la Rochelle, éliſent l'Auteur pour leur Procureur, 7

Mort d'un Miſſionnaire, 26
Mouchache, fleur de la farine du Manioc, 400
Moüillage, un des trois Quartiers qui compoſent la Ville S. Pierre, 76
Moſſembey, herbe potagere. Sa culture, & ſon uſage, 391
Mal de Siam, eſpéce de peſte. Son origine, & ſes ſimptômes, 72
Marons, Négres marons, ce que c'eſt & leurs châtimens, 131
Morne de la Calebaſſe, 97
Mulets ou Muges, poiſſons, 328

N.

NEgres marons. Leur châtiment, 131
Négre mordu par un Serpent. Sa playe & ſa cure, 161

O.

OIgnons. Leurs différentes eſpéces, & leur culture, 384
Ordre que le Capitaine de la Loire faiſoit obſerver dans ſon Bord, 29
Oiſeaux. Leur inſtinct, pour demander du ſecours contre les ſerpens, 449
Orphy, poiſſon. Sa deſcription, 327

Ozeille de Guinée. Sa deſcription, ſa culture & ſon uſage, 381
Ouycou, boiſſon ordinaire des Iſles. Maniere de la faire, 413
L'Opiniâtre, Vaiſſeau de Convoi, quitte la Flotte, 27
Offrande que les Curez reçoivent de leurs Paroiſſiens en de certains jours, 336

P.

PAlmiſte, arbre. Sa deſcription, ſes eſpéces, & ſes différens uſages. 435
Paſſagers, qui paſſent avec l'Auteur dans la Loire. 29
Pate de Bananes dont ſe ſervent les Caraïbes. 422
Paroiſſiens du Macouba. Leur honnêteté pour l'Auteur. 147
Paul (le Pere Pierre) Religieux Jacobin, ſes très-grandes aumônes. 114
Penſions des Curez des Iſles & de Saint Domingue. Par qui elles ſont payées. 243
Peſte appellée mal de Siam. Son origine, & ſes ſimptômes. 72
Pinel, Capitaine de Milice & de Flibuſtiers. Ses bonnes manieres, 70. & 216

Plumier (le Pere) Minime. Son erreur sur la fabrique de l'Indigo. 287
Pocquet, Conseiller & Capitaine de la Martinique. Son Histoire, 171
Pois de différentes espéces. Leur bonté, & leur culture. 376
Pommes de Liannes. Description de la plante & du fruit. Son usage. 373
Ponche, boisson Angloise de différentes sortes. Sa composition, & sa qualité. 422
Plastron de Tortuë. Ce que c'est, & la maniere de l'accommoder. 182
Paroisses des Isles. Par qui elles sont desservies. 230
Prise de deux Vaisseaux Anglois par les Flibustiers, & comment. 219
Presses différentes dont on se sert pour exprimer le suc du Manioc. 401
Profit considérable que l'on peut tirer d'un jardin. 393
Platine pour faire la Cassave. 404
Priviléges que la Congrégation de la Propagande donne aux Missionnaires des Isles. 245
Piloris ou Rats musquez. 443
Paroisses de la Cabesterre. Comment elles furent données aux Jacobins, 94

R.

RAllet ou Rollet, Sacriſtain de l'Egliſe du Macouba. 338
Raffin (Gabriel) Habitant au Pain de Sucre de la Martinique, 131
Ravary, Officier de Marine. Son Hiſtoire. 51
Réduit de la Martinique. Sa ſituation & ſa deſcription. 93
Requien ou Requin, eſpéce de chien de mer. Sa pêche & ſa deſcription. 45
Roche (la veuve) une des premieres Habitantes des Iſles. Son Hiſtoire. 190
Rocou ou Achiotte, teinture rouge. Deſcription de l'arbre qui le porte, & de tout ce qui regarde ſa manufacture 253. Tromperie que l'on peut faire au Rocou, & moyen de la connoître. 265
Rocou des Caraïbes. Sa beauté & leur maniere de le faire. 267
Romanet (le Pere Jean-Jacques) Jacobin. Il paſſe à la Martinique dans le Vaiſſeau l'Opiniâtre. 20. Il va pour établir une Miſſion à Cayenne, & revient ſans rien faire 236. Son Hiſtoire au ſujet d'une réconciliation

de deux femmes. 344
Roy, Capitaine de Milice. 53
Roy, ſurnommé le petit Roi de la Martinique, Doyen des Conſeillers & des Capitaines de l'Iſle. Son Hiſtoire. 227

S

SAcramalon herbe potagere. Sa deſcription & ſon uſage. 392
Sang gris, boiſſon Angloiſe. Sa compoſition, ſon uſage & ſes qualitez. 420
Sainte Marie, Capitaine du Vaiſſeau du Roi l'Opiniâtre. 13. 17
Senne, filet dont on ſe ſert pour pêcher au bord de la mer. 325
Sentiment de l'Auteur ſur le Chocolat, le Thé, & le Caffé. 176
Scorpions. Ils ne ſont point dangereux aux Iſles. 429
Serpens de la Martinique. Leur eſpéce, leur morſure, & le reméde qu'on y apporte 164. Vertus de leur graiſſe, 431. Différence du Serpent & de la Couleuvre 444. Leur maniere de ſe battre. 445
Serpens de l'Iſle de la Dominique appellez Têtes de chien. Vertus de leur graiſſe pour la goute, & autres maux. 447

T.

TEmpête qui disperse la Flotte où l'Auteur étoit embarqué. 27
Autre Tempête qui fait encore plus de mal. 38
Tranquille, Flute du Roi, autrement appellée la Souris. 49
Trinité, Quartier de la Martinique. Description du Port, du Bourg, & du Fort de ce nom. 349
Tronchay (du) Gentilhomme près de Saumur. 5
Tortuë de mer. Son Plastron est excellent. Maniere de l'accommoder 182. Différentes manieres de prendre les Tortuës 311. & les différentes espéces de ce poisson. 319
Tubereuses. Facilité qu'il y a à les cultiver aux Isles. 383

V

VAisseaux Corsaires de Salé, qui viennent reconnoître la Flotte. 27
Varre, instrument dont on se sert pour prendre les Tortuës. 313
Vaucourtois, Directeur des Domaines du Roi, & des munitions. 215

Verrier, Habitant de la Baſſepointe de la Martinique. 172
Vers de Palmiſtes. Leur naiſſance. Leur bonté, maniere de les apprêter. 434
Vigne. Sa culture, ſon rapport, avec des remarques ſur les plantes qu'on tranſporte de l'Europe en Amérique. 365
Vin du Perou, du Chily, & de Marie Galante. 370
Vins d'Ananas, d'Acajou, & autres fruits. Comment on le fait. Leur qualité. 415
Urſulines de la Martinique. Elles ont le Monaſtere des Religieuſes Jacobines. Leur Hiſtoire. 82

Fin de la Table des Matieres de la premiere Partie.

De l'Imprimerie de CH. JEAN-BAPT. DELESPINE, Imp. Lib. ord. du Roy, ruë Saint Jacques, au Palmier, 1741.